

Groot monster met 'lieve' smaak

Algemeen Dagblad

UTRECHT - Omstanders komen kijken, camera's worden tevoorschijn getoverd. Voor de deur van restaurant Zussen aan de Korte Jansstraat in Utrecht staat geen zwarte limousine, maar een gewoon, wit bestelbusje. Er ligt een enorme heilbot in. De heilbot van 133 kilo wordt afgeleverd bij restaurant Zussen in Utrecht.



FOTO MARNIX SCHMIDT

Het gevaarte is bijna twee meter lang en een meter breed. De kolossale vis weegt niet minder dan 133 kilo. Met vijf man moet de in Noorwegen gevangen vis uit het busje getild worden. Chef-kok Marco Horsten wrijft in zijn handen. Zijn bestelling is binnen. Sinds gisteravond staat de heilbot op het menu. „Je kunt goed zien dat hij nog vers is. De huid is flexibel, de kieuwen zijn nog vol rood en de ogen staan helder.”

Verse producten vindt de kok een must. „Versheid is enorm belangrijk

voor de smaak. Je proeft echt het verschil. Het is ook belangrijk dat die beesten een goed leven hebben gehad. Ons vlees halen we daarom bij de biologische slager. Dat proef je. Als je het uit Zuid-Amerika haalt, heb je een veel minder vol stuk vlees.”

De smaak van de vis omschrijft de chef-kok als: 'neutraal en lief, een beetje tarbotachtig.'

Van de heilbot maakt de chef-kok 1000 filets. Die gaat hij vervolgens grillen, bakken en pochieren. Het is niet de eerste keer dat hij aan de slag gaat met zo'n groot beest. Toch blijft het bijzonder, zegt hij. Er worden wereldwijd per jaar maar enkele tientallen heilbotten van zo'n formaat gevangen. Bovendien is de vis niet goedkoop. Afhankelijk van de grootte, betaal je zomaar even 1200 euro per vis.

Een heilbot kan 40 tot 50 jaar oud worden. De soort leeft op de bodem op diepten van 35 tot 200 meter. De roofvis komt voor in het noordelijke deel van de Atlantische Oceaan en leeft van kabeljauwachtigen, haring en andere zeedieren.

Horsten heeft voor de heilbot gekozen, omdat mensen tijdens de feestdagen 'echt de tijd hebben om te genieten'.

De vraag naar vis wordt volgens de chef-kok steeds groter: „Mensen willen gezond eten. De vis heeft een heel gezond imago. Dat is niet onterecht, vissen bevatten weinig calorieën. Bovendien staan de kranten vol met allerlei verhalen over enge ziektes die samenhangen met het eten van vlees.”

Voor degenen die tijdens de kerstdagen willen gaan kokkerellen, heeft Hosten een tip: eenvoud siert de kok! „De kunst van koken, is het weglaten van ingrediënten. Je moet het allemaal simpel houden. Een baby laat je ook niet meteen hardlopen.”