

OESTERS VOLGENS HANS DANNEELS

Aan Hans Danneels de keukenchef van de restaurants Périgord en Fortuna vroegen we enkele van zijn recepten met oesters.

Gegratineerde oesters

Maak de oester los uit de schelp, voeg er gehakte kervel, peterselie, bieslook, paneermeel en gesmolten boter aan toe. Drie tot vier minuten laten gratineren in de oven en vervolgens opdienen in de schelp.

Oesters met spinazie

Neem zes oesters en haal ze uit de schelpen. Zet de oesters in hun eigen vocht en maak de schelpen schoon. Neem een flinke volle hand spinazie, verwijder de stelen en laat ze tien minuten goed koken in water waaraan wat zout werd toegevoegd. Vervolgens de spinazie afgieten en met koud water afspoelen en vervolgens terug afgieten en nog eens extra stevig uitdrukken zodat nagenoeg al het water eruit is.

Maak in een braadpan snel de boter warm, zodra deze begint te sissen voegt u er de spinazie aan toe, voeg er wat zout en nootmuskaat aan toe en laat het gedurende 2 minuten onder voortdurend roeren op een heet vuur stoven. Haal het vervolgens van het vuur en voeg er per handvol spinazie een klontje boter aan toe.

Zo kunt u tenslotte de spinazie in de licht voorverwarmde oesterschelpen brengen waarna u er het vlees van de oesters op legt.



OESTERS OP JAMES ENSOR WIJZE
een creatie van Hans Danneels.

Per persoon neemt u:

6 oesters van 6/0
50 gram spinazie
snede oud brood
1 vers ei
beetje bieslook

Haal de oesters uit hun schelpen en laat ze drogen op een doek, wentel ze vervolgens in de bloem en laat ze bakken in schuimende boter langs beide kanten. Hou ze vervolgens warm en snij nu het brood in vierkante stukken, laat ook dat brood bakken in een hete pan tot het flink krokant is.

Vervolgens verwijdert u de stelen van de spinazie en snijdt ze in fijne reepjes. Stoven in de pan met wat peper en zout en warm houden.

Bak nu het eitje op Vlaamse manier, paardeoog, de dooier van het ei mag niet breken en het wit moet goed gebakken zijn. Vervolgens nog wat bieslook fijnsnijden.

In de eindfase schikt u op een warm bord eerst het stuk krokant brood met daarop de warme spinazie, dan het paardenoog en rond de dooier de zes oesters bestrooid met bieslook.

Een gerecht om van te smullen.

Zo tekende James Ensor in 1896 het menu voor een huwelijksbanket. De Huitres de Zélande staan bovenaan op het menu.