



“Wekelijks
krijgen we
honderden
kreeften
binnen.”

Kreeft is koning in de Oesterput

Een licht zilte lucht prikkelt de neus bij binnenkomst in restaurant de Oesterput. Niet gek, want de zee is dichtbij. Dichterbij zelfs dan je als gast zou denken: aan de andere kant van de glazen muur die het restaurant in tweeën deelt, bevinden zich de kreeftenbassins waar het zeewater zo naar binnen stroomt.

Tekst: Milou Dekkers Foto's: Duncan de Fey



Zo'n driehonderd kreeften kruipen traag over de bodem van het bassin in restaurant de Oesterput, gelegen vlak achter de duinenrij van Blankenberge, België. Hun scharen geboid om onderling conflict te vermijden. In het vers aangevoerde zeewater vertoeven ze tot het moment van bereiding. Deze 'oesterput' is uniek: de oudste en grootste van België en rechtstreeks met de zee verbonden. De temperatuur schommelt rond de vier graden, optimaal. Als het warmer wordt gaan de kreeften te veel bewegen, dat komt hun vlees niet ten goede. En het kreeftenvlees, daar draait het om in de Oesterput. Tuurlijk, je kunt er oesters eten, maar *Lobster is king*, zoals op de servetten staat.

Kreeft op het menu

Oesters zitten al lang niet meer in de bassins, de naam is een erfenis uit het verleden. In het jaar 1885 begon Pieter Devriendt een handel in zeevruchten. Hij beheerde bovendien de eerste oesterput van Blankenberge waar hij oesters kweekte. Inmiddels staat de vijfde generatie Devriendt aan het roer en is de groothandel

omgetoverd tot een restaurant. Er worden geen oesters meer gekweekt, de oesterput is nu het domein van de kreeften.

We zitten midden in het seizoen van de oosterschelde-kreeft. Naast de fameuze Canadese kreeft staat deze exclusieve kreeft daarom op de kaart. "Het ganse jaar door verkopen wij Canadese kreeft. Oosterscheldekreeft wordt alleen van april tot half juli gevangen, zodat ze niet uitsterven," vertelt Pieter Devriendt (25), achter-achter-achter-kleinzoon van. "De Canadese kreeften worden ingevlogen in kartonnen dozen, ze kunnen koel bewaard zo'n 36 uur zonder water. Wekelijks krijgen we honderden kreeften binnen."

Charme van de zaak

Pieter werkt al sinds zijn vijftiende in het restaurant. Hij studeerde sportwetenschappen maar inmiddels is hij, net als zijn broer Robbe (22) die aan de kokschool in Brugge studeerde, fulltime aan de slag in het familiebedrijf. Het vis- en zeevruchtenrestaurant werd in 1986 geopend door hun ouders Piet en Caroline. Dat gebeurde min of



“Reserveren kan niet, er staan rijen mensen te wachten.”



meer per ongeluk. “Er kwamen Duitse toeristen die vroegen of ze de kreeft die ze zojuist hadden gekocht niet terplekke konden eten,” herinnert Caroline zich. Ze toverde haar huisraad tevoorschijn en serveerde kreeft. Al snel kwam er een vast tafeltje bij de groothandel. Inmiddels is er plaats voor 160 mensen binnen en nog eens 140 gasten op het terras. De keuken wordt bemand door vier koks. Voor het serveren gebruikt Caroline niet langer haar eigen uitzet, al is de eenvoud gebleven: “Ik kan dure bordjes aanschaffen, maar dan leg ik voor dat geld liever wat meer kreeft op het bord.” Met een nieuwe generatie Devriendt begint ook voor het bedrijf een nieuwe fase, met ruim zesduizend likes op facebook, een instagram-account en een restaurant op het festival Tomorrowland. Het familiebedrijf gaat met de tijd mee. Pieter: “We hebben komende zomer ook voor de derde keer een stand op het festival Wecandance in Zeebrugge. Onze lobsterburger is daar erg populair. En het is natuurlijk onbetaalbare reclame.” De broers storten zich met al hun energie op het restaurant, gevestigd in een opgeknapte loods. Simpele plavuizen op de vloer, spaanplaten tegen het plafond. De aankleding van het restaurant is gedaan met dozen waarin de kreeften uit Canada zijn aangeleverd. Pieter: “We gebruiken ook nog steeds papieren servetjes in plaats van stoffen. Dat is de charme van de zaak.” Die charme én de superverse kreeft zijn in de wijde omtrek bekend. ‘s Zomers gaan mensen overdag naar het strand, ‘s avonds komen ze naar de Oesterput. Pieter: “Je kunt bij ons niet reserveren; in de zomer staan er vaak rijen mensen te wachten. Je komt hier gewoon met je wandelschoenen of laarzen binnen na een strandwandeling. Alleen als mensen in hun zwembroek komen, vragen we ze wel even een t-shirt aan te trekken.”



“Ik leg liever
wat meer kreeft
op het bord.”



Peuzelen

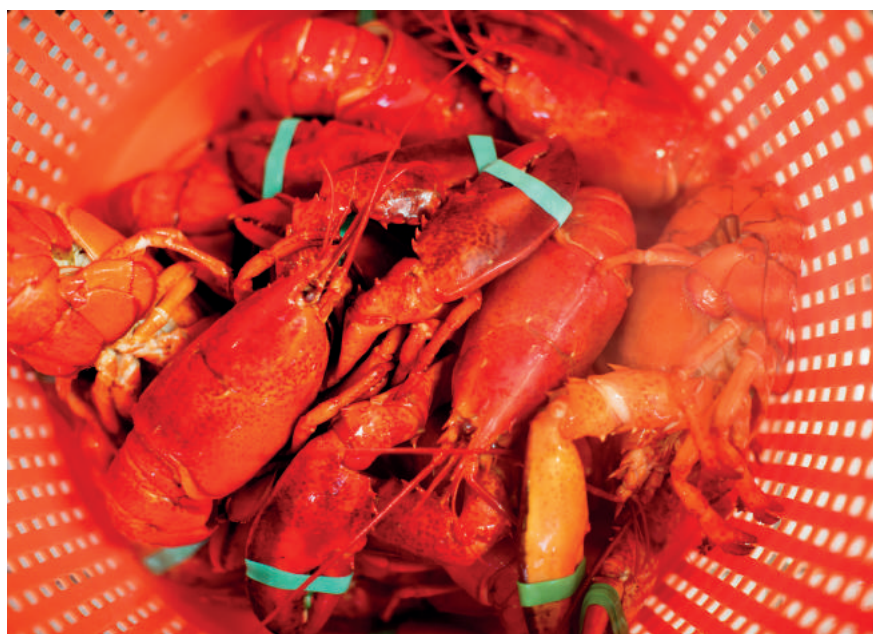
Kok Livio Vandekerkhove waadt deze ochtend met lieslaarzen door de put. Hij kiest wat kreeften, weegt ze en sorteert ze op gewicht in manden die vooraan in het water dobberen. “Mensen bestellen kreeften in grammen, bijvoorbeeld 600 gram of een kilo. Als het restaurant vol zit en je moet telkens je botten aan en de put in om een geschikte kreeft te zoeken, is dat niet te doen.” Een fors exemplaar met enorme scharen klappert verontwaardigd met zijn staart als hij uit de put wordt geplukt. Het nu nog zwarte beest – kreeften worden pas rood als je ze kookt – lijkt te weten wat hem te wachten staat. Pieter: “Ze gaan levend in een pan kokende bouillon en zijn op slag dood. Kreeften zijn koudbloedig en hebben geen hersenen, ze voelen geen pijn. Je hoeft je er geen zorgen over te maken.” Zelf staat hij niet veel achter het fornuis. Niet zijn ding, al weet hij hoe je een kreeft moet kappen en een oester kunt openen. “We koken meerdere kreeften in de bouillon zodat je ook de smaak van de kreeft in het water krijgt.” Eenmaal gekookt zorgt Livio voor de afwerking. Hij legt de kreeft met de poten naar beneden op een schaal. Met een scherp mes snijdt hij de kreeft van kop tot staart in één haal doormidden. Nonchalant hakt hij een paar keer in de pootjes, maar de schaal breekt hij er niet af. “Ik geef drie kapjes in de poot, nu is het aan de mensen zelf om het vlees eruit te peuzelen.”

Een linksscharig vrouwtje

Niet bepaald makkelijk eten, zo’n kreeft. Een biefstuk snijd je zo in stukken, een kreeft is een arbeidsintensief project. Een kreeften-vork en -kraker zijn essentiële gereedschappen. Pieter: “Zo pluk je de pootjes leeg en kraak je harde stukken schaal zodat geen stukje



“Kreeft
eten is
peuzelen.”



waardevol kreeftenvlees verloren gaat.” Hij legt uit hoe je zelfs uit de kleine pootjes aan de onderkant nog wat vlees haalt: “Breek het pootje af; aan de bovenkant zit een opening. Bijt op de schil en ‘duw’ met je tanden het vlees eruit. Kreeft eten is peuzelen.” Het komt voor dat er een wit vlies om het kreeftenvlees zit. Daar hoeven klanten ‘geen schrik van te hebben’, stelt Pieter gerust: “Dat is de nieuwe schaal die zich ontwikkelt. Het is een proces van zes weken, het witte velletje is nog zacht en kun je gewoon eten.”

Niet iedere gast bestelt overigens zomaar kreeft: “Sommige mensen vragen specifiek om een vrouwke of een ventje. De vrouwelijke kreeft heeft soms de voorkeur vanwege de corail, het rode gedeelte, de eitjes. Deze geven veel smaak. Kreeften kunnen bovendien links- of rechtsscharig zijn, zoals mensen links- of rechtshandig zijn, maar dat heeft geen invloed op de smaak.”

Plateau Royal

Voor wie de kreeft niet kan bekoren, serveert de Oesterput vissoorten als zeebaars, griet en zeetong. Ook mosselen sieren geregeld het menu. Alles volgens de seizoenen. De bereidingen zijn eenvoudig. Pieter: “Een zeetong met niet te veel tralala, gewoon goede vis.” Grote afwezigen in dit

restaurant zijn de frieten; uit een gemiddeld Vlaams restaurant niet weg te denken, maar de Oesterput serveert haar gerechten met volkorenbrood. Caroline: “Bij de eerste gasten had ik geen friet in huis. Later vroegen mensen er niet om. Zelfs niet bij de Zeeuwse mosselen, die we hier van juni tot maart ook serveren. We zijn er nooit aan begonnen. Ik vind dat je beter je buik kunt vullen met mosselen dan met friet.” Ze wordt bijna overstemd door het ratelende geluid van grote bakken schelpdieren die de kok omscheept in de pan. “De zeevruchten worden ‘s ochtends al voorbereid. Garnalen, wulken, messen en kreukels, we koken ze in bouillon.” Straks schitteren de zeevruchten op een grote schaal: het Plateau Royal, paradepaardje van de Oesterput. De zeevruchtenschotel voor twee personen komt met een halve kreeft per persoon en een fles champagne op tafel. Caroline: “Dit is fijn eten, je krijgt alles in een keer. Niet in vier gangen waardoor je tussendoor steeds moet wachten. En je hoeft niet te haasten, je kunt gewoon op je gemak peuzelen.” En zo, met een tafelvullend Plateau Royal, genietend van een feestmaal aan zeevruchten, schaal- en schelpdieren, is er geen gast die nog denkt aan een frietje.

oesterput.com



4 kings of the sea

met lookboter

Ingrediënten voor 2 personen

500 g roomboter
 40 g jonge knoflook
 ½ bosje peterselie
 25 ml pastis (alcoholische anijsdrank, bijv. Pernod Ricard)
 zout en peper
 1 kreeft (ca. 500 g)
 2 poten kingkrab*
 2 poten snowkrab*
 2 langoustines

1 Neem de boter ruim van tevoren uit de koelkast zodat hij mooi zacht is. Pel de jonge knoflook en pers de teentjes uit met een knoflookpers. Was de peterselie en hak de blaadjes fijn. Doe de peterselie in een vochtige theedoek en wring hem uit om de peterselie te drogen. Meng de boter met de peterselie, de knoflook en de pastis. Breng op smaak met zout en peper.

2 Breng in 2 pannen ruim water (of court bouillon, zie ingrediëntenlijst p. 45) aan de kook. Kook in de ene pan de kreeft ca. 12 minuten zoals beschreven bij stap 1 van het recept op p. 45. Kook in de andere pan de kingkrab ca. 12 minuten. Kook de snowkrab ca. 8 minuten mee.* Kook alles iets minder lang dan noodzakelijk, omdat het vlees nog gaart onder de grill.

3 Verwarm de oven voor op de grillstand. Halveer de kreeft en maak hem schoon zoals beschreven in stap 3 van het recept op p. 45. Neem de 2 poten van de kingkrab en de 2 poten van de snowkrab en halveer ze. Halveer de langoustines.

4 Leg de kreeft met het snijvlak naar boven samen met de langoustine, de kingkrabpoten en de snowkrabpoten in een ovenbestendige pan. Bestrijk alles met de lookboter en plaats ca. 5 minuten onder de hete grill.

*Kingkrab en snowkrab zijn rauw moeilijk verkrijgbaar. Vaak koop je ze al gekookt. Sla in dat geval stap 2 over, en leg de poten direct onder de grill.

Plateau Royal

Ingrediënten

allerlei zeevruchten (kreukels (aliekruiken), wulken (soort zeeslakken), langoustines, oesters, ongepelde garnalen, coquilles, gamba's, mesheften (scheermessen), krabbenpoten van snowkrab en/of kingkrab)

zout

bouquet garni (bijv. laurierblaadjes, tijm, peterselie)

zwartepeperkorrels

ijsblokjes

1 citroen

evt. ½ bosje krulpeterselie

oestermes

*naaldjes in een kurk gestoken**

kreefteenvork

1 Kies naar smaak zeevruchten voor de zeevruchtenschotel, zie de ingrediëntenlijst. Kook de zeevruchten, behalve de oesters, in kleine hoeveelheden 2-3 minuten in kokend, goed gezouten water met het bouquet garni en een aantal zwartepeperkorrels. Serveer de oesters rauw, maak ze open met het oestermes en dien ze op in de onderste schaalhelft.

2 Leg een grote schaal (evt. van 2 verdiepingen) vol met ijsblokjes, zodat de zeevruchten koel blijven zolang ze op tafel staan. Leg de zeevruchten er soort bij soort op. Snijd de citroen in partjes en verdeel ze tussen de zeevruchten. Was de peterselie, schud hem droog en pluk de blaadjes van de takjes. Verdeel plukjes peterselie tussen de zeevruchten.

3 Serveer met het juiste bestek, servetten en een bakje om na het pellen de schalen in te leggen. Bewaar eventueel overgebleven zeevruchten in de koelkast voor later of om te verwerken in een salade of ander gerecht.

**Om de kreukels (aliekruiken) en wulken mee op te eten.*



44 foodies



Gebakken zeetong

Ingrediënten voor 2 personen

500 g (nieuwe) aardappels

zout en peper

1 plakje bieslook

100 ml slagroom

4 el roomboter

nootmuskaat

2 verse zeetongen (vraag of de visboer ze panklaar maakt)

2 takjes peterselie

1 Schil de aardappels en kook ze ca. 20 minuten in water met wat zout. Was intussen de bieslook, schud hem droog en hak hem fijn. Giet de aardappels af, laat ze kort droogstomen en stamp ze fijn met de slagroom en 2 el boter. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Roer de bieslook erdoorheen.

2 Bestrooi de tong goed met zout en peper. Smelt 2 el boter in een grote koekenpan. Zorg dat de pan goed heet is en de boter lichtbruin. Draai het vuur laag. Bak de tong op laag vuur in ca. 5 minuten per zijde gaar. Was intussen de peterselie, schud hem droog en hak de blaadjes zeer fijn. Neem de tong uit de pan en bestrooi met de peterselie. Dien op met de aardappel-bieslookpuree. Lekker met een salade en een citroentje.



Kreeft belle-vue

Ingrediënten voor 2 personen

2 kreeften (van gelijk gewicht)
4 l court bouillon (trek bijvoorbeeld van wortel,
ui, prei, witte wijn, cayennepeper, laurier-
blaadjes en je eigen favoriete smaakmakers)
½ kropsla
1 tomaat
2 hardgekookte eieren
cocktailsaus*
kreeftenvork

1 Weeg de kreeften. Breng de court bouillon aan de kook en kook er de kreeften met de kop naar beneden in. De gaartijd in minuten is ongeveer het gewicht in grammen maal 0,03. Zo moet een kreeft van 500 g 15 minuten koken, een kreeft van 600 g 18 minuten, etc. Boven een kilo blijft de kooktijd gelijk, altijd ca. 30 minuten.

2 Was de kropsla, schud hem droog en verdeel hem over 2 borden. Maak de tomaat schoon, snijd hem in plakken en verdeel over de sla. Halveer de hardgekookte eieren en leg ze op de sla.

3 Snijd de kreeft in tweeën. Steek een groot, scherp mes in het midden van de kreeft, net voor de kop. Snijd de kreeft richting de staart volledig door, draai de kreeft en snijd hem ook richting de kop door. Dichtbij de kop van de kreeft zit de maag, die ziet eruit als een klein plastic zakje. Aan de buitenkant van het vlees in de staart, net tegen de schaal, zit het darmkanaal. Verwijder beide organen. Het groene of bruine 'smeersel' (de overige ingewanden van kreeft) zijn eetbaar. De kleur speelt geen rol, die hangt af van wat de kreeft gegeten heeft.

4 Kraak de poten van de kreeft. Je kunt de poot van een kreeft het best vergelijken met een arm waarvan de hand in een want zit. Je houdt de poot horizontaal met de schaar (duim) naar beneden. Geef met een scherp mes in totaal 3 'kapjes' in de poot. Geef eerst 2 kleine kapjes in het fijne gedeelte (de arm) zodat je gemakkelijker bij het vlees kan. De derde slag in 'de want' is iets harder. Maak daarbij als het mes in de schaal zit een polsbeweging van 90 graden, zodat de volledige schaal van de poot breekt. Serveer de kreeft met de salade en de cocktailsaus.

**Zelf maken? Roer 2 eierdooiers, 1 el mosterd en 1 el azijn door elkaar. Klop er eerst druppelsgewijs en vervolgens in een dunne straal 100 ml maïsolie doorheen. Klop tot een mayonaise. Roer er 4 el ketchup en en scheutje cognac doorheen. Breng op smaak met cayennepeper, peper en zout.*

