

BIJLAGE 2.2**Proef barok!****Restaurantactie Cokeryen: een culinaire en creatieve kruisbestuiving**

Vijftien chefs lieten zich inspireren door het 17de-eeuwse *Koochboek* van Antonius Magirus. Ze grasduinden door deze unieke uitgave en creëerden hedendaagse gerechten volgens de beschreven kooktechnieken en beschikbare ingrediënten. Sommigen bleven dicht bij het oorspronkelijke recept, al beperkten ze wel de hoeveelheden suikers. Anderen gaven een uitgesproken moderne draai aan de oude 'cokeryen'.

Mensen van weleer kookten al bij al niet zo anders dan wij vandaag. Wel moesten ze, bij gebrek aan elektrische koeling, andere technieken toepassen om voedsel te bewaren. Er werd gerookt, gepekeld, gekonfijt, langzaam gegaard, gedroogd, ingelegd in zuren. Vandaag zijn onze keukens veel gesofisticeerder, maar toch blijken heel wat oude technieken nog steeds (of opnieuw) in zwang.

Dit boekje viert de culinaire creativiteit, tijdloos en glorieus. Je kan de 15 'cokeryen' proeven in 15 restaurants in en rond Antwerpen.

Recepten van 4 van de 15 Antwerpse restaurant-chefs**VERJUS / PICKLED MARTINI (cocktail)****Pickled Martini**

Bloemkool, augurk en zilverui vormen de basis van pickles. We laten deze ingrediënten een week lang weken in chardonnayzijn en jenever. Vervolgens zeven we deze zoetzure mengeling en voegen er droge vermout aan toe. Ijsblokken in de shaker, 10 cl van de cocktail erbij, stirren en met een strainer (zeefje) uitschenken in een voorgekoeld glas.

Bar Burbure

Liquidchef: Jurgen Lijcops

Vlaamsekaai 41

2000 Antwerpen

+32 (0)472 41 17 45

www.barburbure.be

ARTISJOK / KARDOEN (voorgerecht)

Pastei van artisjok, kardoen en champignons

Kruidenslaatje met postelein

Artisjokharten en kardoenstelen worden gekookt en met citroen, laurier en tijm ingelegd in hun kookvocht. Nadien bewaren we ze in weckpotten. De champignons bakken we in boter en citroen. Van de champignonjus maken we een bouillon waarin gelatine wordt opgelost.

Een bakvorm met het pasteideeg wordt gevuld met de ingelegde groenten en gebakken champignons. In het deksel van de pastei maken we kleine openingen om het vocht van de groenten te laten verdampen wanneer de pastei in de oven gaart, en om na het afbakken de champignonbouillon in te gieten. De pastei gaat in de koelkast: de koeling zorgt ervoor dat de champignonbouillon met de gelatine opstijft.

Schnitzel

Chef: Geert Weyn

Paardenmarkt 53

2000 Antwerpen

+32 (0)3 256 63 86

www.schnitzelantwerpen.be

KALFSZWEZERIK / CICHOREI (hoofdgerecht)

Kalfszwezerik met crème van cichorei en crème van knolselder

Puree van dadels

De zwezeriken worden een hele nacht lang geweekt in gezouten water en nadien twee uur lang vacuüm gegaard bij 64° C. We voegen steranijs toe om de vleessmaak beter tot zijn recht te laten komen. Voor het opdienen worden de zwezeriken krokant gebakken in boter met tijm, en afgegaard in de oven.

De knolselder wordt verwerkt tot een crème; de schillen dienen om samen met verjus en beurre noisette een saus te maken. Van de cichorei maken we een crème gemengd met amandelpoeder. Bij het opdienen wordt een stukje rauwe cichorei over het gerecht geraspt, wat voor een bittere toets zorgt. Het zoete komt van de puree van dadels.

L'épicerie du Cirque – under the Palm Trees

Chef: Dennis Broeckx

Volkstraat 13

2000 Antwerpen

+32 (0)3 238 05 71

www.underthepalmtrees.be

VARKENSBLOED / BES (hoofdgerecht)

Bloedworst met bessen

'Vang het bloed op zodra het varken is gekeeld en zeef dat bloed door een doek om het te ontdoen van haren en andere verontreinigingen. Neem 4 pond vers bloed en meng met ui, eieren, kaas, specerijen, reuzel of merg om te binden, suiker en rozijnen. Laat het mengsel aan de dunnen kant in een pan bakken op het vuur.' (uit *Koochoec* van Magirus)

Bovenstaand mengsel werd in Magirus' tijd met een deegdeksel tot een 'toert' (taart, quiche) gebakken. Voor de eigentijdse versie 'Blackpudding' werken we dit alles af met zwarte bessen, witte aalbessen en kruisbessen, die werden gefermenteerd in suiker en zout.

Sail & Anchor

Chef: Michael Yates

Guldenvliesstraat 60

2600 Berchem

+32 (0)3 430 40 04

www.sailandanchor.be