



Nivo Finess

Kwaliteit boven alles

Dé kenner op het gebied van ganze- en eendelever, Bert Van den Auwelant, weet vanuit zijn bedrijf in het Vlaamse Zandhoven de beste levers en aanverwante producten te verspreiden naar chefs in binnen- en buitenland. Het is weer eens tijd voor een gezellige ontmoeting met deze spraakwaterval.

Het is een genot om Bert te horen spreken over zijn grote passie voor alles wat met de verrijkte levers te maken heeft. Ook vandaag hebben we moeite om zijn uitbundige betogen met de pen te volgen. We zullen ons daarom vooral op het kwaliteitsfeit van de levers concentreren. "Laat me beginnen met te vertellen dat dé gans voor verrijkte levers niet bestaat. Een goede lever hangt samen met factoren als het kweken, de voeding, de gavage, het uitsnijden, de verpakking en de latere verwerking. Al deze punten moesten in orde zijn." Zoals u al eerder in Saisonnier kon lezen, is Hongarije een der grootste en meest kwalitatieve producenten op dit gebied ter wereld. Het is daar waar Nivo Finess op zoek is gegaan naar een nieuw soort kwaliteit. "Iedereen moet de keuze maken tussen kwaliteit en kwantiteit, voor mij is het eerste het belangrijkste. Een gans, eend en zelfs een schelvis slaat zijn vetreserves op in de lever. Je kunt dat door extreem te gaveren enorm forceren. Buiten dat het behoorlijk dieronvriendelijk is, krijg je ook een lever met

gespannen vetcellen, die zullen openklappen bij het bakken. De producten waar wij nu meewerken, komen het dichtst in de buurt bij de structuur van een lever van een wilde gans en is dus veel steviger. Hiervoor dien je de dieren net als in de natuur wel langer de tijd te geven. Een gans eet van nature de hele dag door kleine beetjes, wij bootsen dat na. De gangbare manier is dat het dier elke paar uur een flinke hoeveelheid grove gekookte maïs te eten krijgt. Aangezien de dieren enkel een spiermaat hebben, krijgen ze dit bijna niet verwerkt. Als het moment van gaveren eenmaal daar is, kiezen we dus voor kleine porties. Die worden niet volledig naar binnen geduwd, maar tot net in de keel. Hiervoor wordt een zeer zachte silicionen slang gebruikt. Het dier moet bij onze methode het eten zelf verwerken. Ook is er altijd voldoende ventilatie en vers stromend water aanwezig. Buiten leven de ganzen als een vorst, het gras wordt dagelijks voor ze gemaaid en ze hebben zoveel beweging als ze willen."

Een goed leven is één, toch komt ook bij de slacht nog heel veel kijken. *“Het transport mag maximaal een half uur duren en dient in de ochtend te gebeuren. De dieren blijven dan veel rustiger. Ook is de slachtruimte donker en stil, om stress te voorkomen. Ieder dier wordt gewogen, zodat ze elk een aangepaste elektrische verdoving krijgen voor het handmatig kelen. Daarna is het tijd voor een bad van vloeibare was, waarna de ganzen kunnen worden ontpluimd. In plaats van meteen door te gaan met het uitsnijden, kiezen wij ervoor om een nacht te wachten. Alle organen stijven dan op en dat voorkomt dat de lever door bijvoorbeeld gal wordt geraakt tijdens het uitsnijden. Je begrijpt dat we heel veel contact met de kwekers, slachters en uitsnijders aldaar moeten hebben om de kwaliteit zo hoog te houden. We hebben er zelfs speciaal iemand voor in Hongarije rondlopen. Bovendien betalen we iedereen het gehele jaar een goede prijs, dat impliceert enkel gemotiveerde relaties.”* Het slachten van de ganzen vindt enkel aan het eind van de week plaats. Bert kiest hiervoor omdat hij 's zondags beleverd wil worden en zodoende uiterst verse levers in huis heeft. *“Wij kunnen ze dan bij ons verder laten rijpen en verwerken zoals we zelf willen. Maar het allerbelangrijkste is dat wij zonder stock werken. Wat er binnenkomt, wordt ook meteen verkocht. We maken diverse producten, maar alleen op aanvraag. Het komt dan wel eens voor dat we nee moeten zeggen.”*

Diamanten

Zandhoven heeft een grote historie in de diamantslijperij, het lijkt of deze geschiedenis in de genen van de bewoners zit. De precisie waarmee de lokale werknemers van Nivo Finess werken, zorgt voor een prachtig eindproduct. *“Het mag nooit voorkomen dat er nog een klein peesje of vaatje in de lever zit als je bijvoorbeeld een plak van een terrine snijdt. Je ziet het, het kweken, gaveren, slachten en verwerken moet allemaal samen kloppen.”* Bert spreekt constant over wij en daarmee bedoelt hij niet alleen zijn diamantaire medewerkers. Hij heeft het ook over zijn zoon Hans die steeds belangrijker wordt binnen het bedrijf. *“Hans zal straks het bedrijf langzaam gaan overnemen, hij is al over de helft. Toch zal ik nog steeds als een sterke boei voor hem aanwezig blijven.”* Het is tijd om de keuken in te duiken, dus we moeten Bert helaas de mond snoeren. Met een laatste citaat beëindigt hij zijn

betoog. *“Elke lever dien je te zien als een individu, dat product moet je respecteren. Voer je dit door naar de chef, producent en de gast, dan is alles in harmonie. Iedereen is dan blij en dat maakt mij gelukkig.”*

In de keuken

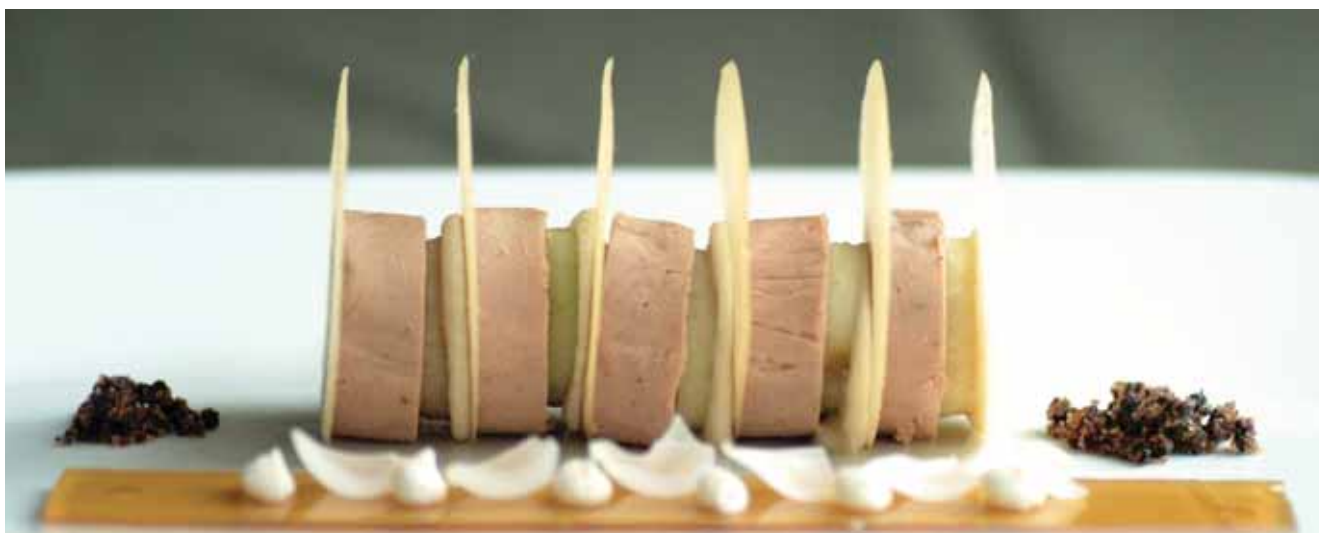
Hans Van den Auwelant is met enkele bevriende chefs naar onze redactiekeuken gekomen om de vele mogelijkheden van ganzelever aan ons te tonen. Hiervoor zijn niet de minste chefs naar onze redactiekeuken in Schilde afgereisd. Viki Geunes van 't Zilte in Mol, Roger van Damme van 't Gebaar in Antwerpen en Filip Claeys van De Jonkman in Sint Kruis, tot voorkort de souschef van Sergio Herman. Het zijn jonge chefs die op het hoogste niveau werken en kunnen laten zien dat de foie veel meer mogelijkheden biedt dan alleen maar aan beide zijden bakken en serveren met gecarameliseerde appeltjes. Dat voor deze drie chefs gekozen werd, is niet geheel toevallig. Het zijn goede vrienden die regelmatig bij elkaar op bezoek gaan, samen grote chefs en belangrijke evenementen bezoeken en vooral elkaar bestuiven met de nieuwste vindingen. Roger: *“In Spanje is het heel normaal dat chefs elkaar helpen en ideeën en recepten uitwisselen. Wij willen eraan werken dat dat hier ook gaat gebeuren. Door te delen, kom je allemaal veel verder. We zijn drie verschillende chefs en als je die laat smensmelten, krijg je een palet aan smaken en gerechten.”* Hoewel alles tot in de puntjes is voorbereid, merken we vandaag ook de samenwerking. Gezamenlijk wordt geke-

ken naar wat de mooiste opmaak is en welke garnituurtje er nu juist wel of niet bij moet. Hieronder treft u een uitgebreide opsomming aan van de gerechten die voor de camera kwamen. Wilt u graag de recepturen zien, kijk dan op www.nivofiness.be. Terwijl de chefs aan hun voorbereidingen beginnen, leert Hans ons nog een wijze les. *“Wij werken zeer nauw samen met de chefs die producten bij ons bestellen. Graag horen we van hen wat zijn exact van plan zijn met de levers. Op die manier kunnen we hen de beste lever voor hun specifieke bereiding leveren. Een baklever is nu eenmaal niet zo geschikt voor het bereiden van een terrine, andersom geldt hetzelfde. We gaan daar zelf nog veel verder in, door de chefs desgevraagd werk uit handen te nemen. un eigen recept voor hun mooiste terrine kunnen wij in eigen huis onder de beste hygiënische omstandigheden bereiden. Zo heeft de chef een eigen product dat zeer constant van kwaliteit is.”*

Gebakken ganzelever met bouillon van algen

Een dikke plak ganzelever wordt gebakken en neemt plaats in een bouillon van algen. Op de lever zien we dunne schijfjes rammenas, waarin enoki paddestoelen en de elektrische sechuanbuttons zijn gerold, een kletskopje van zuurdesembrood dat is gevuld met chips van algen en gestoofd zeevier. Het geheel wordt afgemaakt met een crème van groene sojaboontjes.





Millefeuille van appel, paling en ganzelever

Van de cylinder gemarineerde ganzelever worden dunne plakken gesneden die samen met lamirack van appel, dunne plakjes verse groene appel en een mayonaise van gerookte paling een millefeuille vormen. Daarnaast komt een gelei van ui met fijngesneden zilveruitjes.

Gekonfijte ganzelever, vijgen en truffel

Filip heeft de lever vóór het konfijten stevig gekruid met onder andere ras el hanout, gremoulata, curry en garam masala. Hierdoor ontstaat een zeer kruidige smaak die de vette lever goed kan dragen. Dunne rolletjes van de gekonfijte lever komen tussen krokante koekjes van isomaltose met een crunch van olijven en

brood. Verder komt er een puree van vijgen en een poeder van ganzelever bij. Een extra krokante toets komt van de olijven, chocoladecrumble en popcorn. Als laatste wordt er nog wat verse zomertruffel bij geraspt.





Cylinders van rode biet en ganache van ganzelever

Het contrast is hier goed op zijn plaats, zowel tussen structuren als tussen kleuren. Met rode biet zijn uiterst dunne en krokante cylinders gemaakt, gevuld met een lopende ganache van ganzelever. Het geheel is afgewerkt met stukjes zwarte zoete olijven en een crunch van specerijen.

Canneloni van ganzelever en gelei van cabernet-sauvignon azijn

De nieuwe trend voor Roger zit volgens hem in het gebruik van azijnen en in het werken met structuren. In dit gerecht laat hij dat duidelijk zien. Een rolletje gemarineerde ganzelever is als een canneloni verpakt in een gelei van cacao. Daarnaast zien we een opgerolde gelei van cabernet-

sauvignon azijn en een coulis van braambes met dezelfde azijn. Ook hier komen we weer een crunch tegen, deze keer van chocoladestreusel, popcorn en olijven, nog eens extra bestrooid met fleur de sel met vanille.





flesje worden druppels van deze massa in vloeibare stikstof gespoten, zodat de parels ontstaan.

Ganzelever, appel en paling (2)

Een warme variatie op het koude gerecht dat eerder gepresenteerd werd. Een tranche geroosterd briochebrood is belegd met een gelei van macvin en gelakte paling. Hiervoor is de paling in een warmwaterbad gegaard en daarna gelakt met een reductie van sojasaus, honing, gember en sushi-azijn. Daarnaast komt een lob ganzelever die met macvin in het warmwaterbad is gegaard tot een kerntemperatuur van 60°C. De lever is vervolgens in een droge pan aan alle kanten krokant gebakken. Als garnituur komen er fijngesnede geglaceerde zilveruitjes, geroosterde hazelnoten, palingmayonaise en mayonaise van appel zonder eidooiers bij. Het geheel wordt geserveerd in een consommé van gerookte paling.

Truffel en ganzeleverpoeder

Van gemarineerde ganzelever worden blokjes gesneden die in geroosterd maanzaad worden gerold. Deze truffel wordt gepresenteerd met een bevroren poeder van ganzelever en vormt een smaken- en structurenspeel met sesamcrunch, beukenootjesblad, gemalen popcorn, gemalen pistache en een wolk van geschaafde zomertruffel.

Tapas van ganzeleverparels

Dat ganzelever niet alleen als volledig gerecht gepresenteerd hoeft te worden, bewijst deze tapa. Reageerbuisjes worden gevuld met sesamzaad, waardoor de krokante hoorntjes van gedroogde appel goed blijven staan. De hoorntjes zijn gevuld met een compôte van appel en een zachte mousse van ganzelever. Hierop komen parels van de lever, gemaakt door verse ganzelever met gevogeltebouillon op te draaien in de thermomixer. Met een spuit-



