



VLAM heeft samen met de visserijsector voor de dertigste keer een Vis van het Jaar gekozen. In 2018 stond zeeduivel of lotte in de kijker. Een onbekende vis met heel wat troeven. Die etaleerde **Viskok van het Jaar 2019** Michael Vanderhaeghe van Hostellerie Saint Nicolas uit Elverdingeleper magistraal op zijn wedstrijdboard.

Katia Belloy

MICHAEL VANDERHAEGHE KOMT VERDUIVELD UIT DE HOEK MET LOTTE

Vis van het jaar 2018: zeeduivel



Zeeduivel wordt het hele jaar op regelmatige basis aangevoerd, vooral in het voorjaar. In juni start de visserij in de Golf van Biskaje in Franse wateren en in het najaar wordt de aanvoer uit de Noordzee belangrijker.

Er wordt niet gericht gevist op zeeduivel. Afhankelijk van de periode en het visserijgebied kan zeeduivel tot 30% van de bijvangst uitmaken van de visserij op tong en pladijs, onze belangrijkste doelsoorten. In 2017 werd er bijna voor 500 ton aan zeeduivelstaarten aangevoerd in onze visveilingen.

Onderzoek van ILVO bevestigt dat de gezondheid van de bestanden van zeeduivel prima is en in stijgende lijn gaat. Er is geen gevaar voor overbevissing.

LELIJK MAAR LEKKER

Zeeduivel heeft zijn naam niet gestolen. Het is een lelijke vis. Vissers verwijderen zijn monsterlijke kop aan boord. Wat overblijft, is een stevige staart. Daarom wordt hij ook staartvis genoemd. Zijn wetenschappelijke naam is *Lophius piscatorius*, de Franse is lotte.

Zeeduivel kan tot 2 meter lang worden en hij leeft op grotere diepten. Het is een slechte zwemmer en hij houdt zich vaak op op de bodem, waar hij op de loer ligt voor zijn prooi. Die lokt hij met een soort hengel boven zijn bek, waarna hij zijn reuzenbek opent en zijn prooi met een enorme snelheid naar binnen zuigt. Hij leeft van kleine vissen en ongewervelde dieren en je mag hem gerust een slokop noemen. Hij kan immers moeilijk maat houden met eten.

GRAATLOOS

Zeeduivel zoals hij bij ons wordt aangeboden, zonder kop en zonder vel, is nagenoeg puur visvlees. Enkel het centrale been wordt niet gegeten. De vis heeft geen graten.

Zeeduivel is een echte delicatess. Het visvlees is stevig, blank en heeft een zachte, zoete smaak. Zeeduivel is een makkelijke vis om te bereiden. Hij laat bovendien veel verschillende bereidingswijzen toe. Bakken, stoven of koken, met zeeduivel kun je alle kanten op.

VISKOK VAN HET JAAR 2019

Maar diegene die er als geen ander mee aan de slag kan, is Viskok van het Jaar 2019 Michael Vanderhaeghe van Hostellerie Saint Nicolas. Hij maakte het lekkerste en origineelste gerecht

Zeeduivel is een echte delicatess. Het visvlees is stevig, blank en heeft een zachte, zoete smaak

klaar met zeeduivel op de nationale horecawedstrijd in de demonstratiekeuken van Horeca Expo in Gent.

De vakjury, samengesteld uit vertegenwoordigers van de belangrijkste restaurateursverenigingen en voorgezeten door NorthSeaChef Filip Claeys, beoordeelde de techniek in de keuken, de bereiding en de presentatie. Michael Vanderhaeghe maakte

02

Persoonlijkheden

twee bereidingen met zeeduivel klaar: gebakken zeeduivel met currymarinade, tom kha kai-saus en structuren van venkel, met als side dish aardappelsalade met groene boontjes, gerookte kuit en carpaccio van lotte. De jury oordeelde dat hij de vis had "opgehemeld".

NIET AAN ZIJN PROEFSTUK TOE

Michael Vanderhaeghe: "We moeten duurzaam omgaan met de vis uit onze Noordzee, en werken met de soorten die vissers ons aanleveren. Deze wedstrijd is een mooie bevestiging dat ik dat onder de knie heb." De jonge kok behaalde vorig jaar in Parijs al de eerste plaats in de wedstrijd Jeune Talent Disciples Escoffier. Het was toen de eerste keer dat een Belg won.

Michael roert samen met zijn

vader Franky in de potten van Hostellerie Saint-Nicolas. Toch zou hij heel graag nog eens meedraaien in het driesterrenrestaurant Hof van Cleve of in een toprestaurant in het buitenland koken.

www.vlam.be