



# PASSIE VOOR KAVIAAR

CULINAIR

*Kaviaar wordt nog steeds beschouwd als het summum van luxe. Een delicaat product, omgeven door een aura van kostbaarheid, dat geserveerd werd op luisterrijke feesten aan het hof van de Tsaar en Sjah van Perzië. Tegenwoordig wordt kaviaar vooral gegeten in de betere restaurants of tijdens speciale gelegenheden. Hoewel de beroemde schrijver Bernard Shaw eens opmerkte: "Caviar needs no occasion, it IS one!"*

De 'simpele' viskuit van de steur is altijd omgeven geweest door een waas van mystiek. Er zijn al heel wat spannende verhalen over kaviaar verteld maar er bestaan ook nog steeds enkele misvattingen. Het product kaviaar ontstond pas omstreeks het midden van de 19de eeuw in de landen rond de Kaspische Zee, waar men volop steuren ving vanwege hun visvlees. Men bleef echter steeds die 'hinderlijke' hoeveelheid kuit tegenkomen, die nergens naar smaakte (kuit zonder zout smaakt naar water). Van lieverlee begon men dit op te slaan in houten vaten, waarin van tijd tot tijd een hand zout werd gegooid. Want men wist in die tijd al wel, dat je met zout levensmiddelen kunt conserveren. Bovendien was de buitentemperatuur daar vaak op het correcte (lage) niveau om kaviaar goed te kunnen bewaren. Precies op het juiste moment moet iemand toen eens van die 'gezouten kuit' hebben geproefd en kwam daarmee tot een culinaire ontdekking die zijn weerga in de wereld niet kent - en waarschijnlijk nooit meer zal kennen. Want steurkaviaar wordt een steeds zeldzamer en inmiddels officieel beschermd product. Elke verpakking zal dus van een zogenaamd CITES nummer voorzien moeten zijn (Convention of International Trade in Endangered Species), anders is de kaviaar illegaal. Vanwege de toenemende schaarste, zette men in verschillende landen steurkwekerijen op, waaronder Frankrijk, Italië, Duitsland en België maar ook in Amerika. Daarin wordt de Siberische witte steur (Apicenser baeri) gekweekt. De geogste kweekkaviaar blijkt eveneens bijzonder smakelijk en veroverd dus in toenemende mate de markt. Mede natuurlijk vanwege de stukken voordeliger aanschafprijzen.

## FROM PERSIA WITH LOVE

Er zijn drie soorten wilde steur die ons kaviaar leveren: Sevruga, Asetra (alias Oscietre) en Beluga. Uiteraard leveren alleen de vrouwelijke steuren ons de kaviaar. De meeste steur wordt gevangen wanneer zij zo'n 25 jaar oud is. Pas wanneer de kuit uit de vis tevoorschijn komt is te zien of men met een jonge, oudere of volwassen vis te maken heeft. Hoe groter de steur, des te groter ook de korrel van de kuit. Per steursoort bestaan er vele kleurshakeringen kaviaar, variërend van licht- tot donkergrijs en van antraciet tot goudkleurig, afhankelijk van de leeftijd van de steur en wat het dier gegeten heeft. Overigens: rode kaviaar is geen kaviaar maar kuit van andere vissoorten. Een steur kan pas kuit schieten wanneer zij ongeveer 15 jaar oud is. Net als bij zalm, keert ook een steur daarvoor terug naar haar geboortegrond. De kleur van de kuit wordt bij elke steursoort lichter naarmate zij ouder wordt. Bij de Asetra kan de kleur zelfs van



1



2

Foto 1: Naast elkaar zijn de verschillen duidelijk te zien. Vooraan Iraanse Asetra, daarna Perle en achteraan American Caviar. Foto 2: Serveer geopende blikken bij voorkeur op ijs, in een mooie zilveren koeler bijvoorbeeld.

donkergrijs tot goudkleurig veranderen. De steur die deze 'gouden' kaviaar levert, heeft dan de formidabele leeftijd van tussen de 80 en 100 jaar bereikt! Ook de kaviaar van een stokoude Beluga (120-125 jaar!) wordt bleekgeel, ja bijna wit van kleur. Deze kaviaar wordt op de markt gebracht onder de naam Almas, een woord dat in Iraans 'diamant' betekent en ook bijna net zo kostbaar is (€25.000 euro per kilogram!). Vroeger kwam je op blikken ook de uitdrukking 'malossol' wel tegen, Russisch voor 'licht gezouten'. Maar omdat de beste kwaliteiten kaviaar nu uit Iran komen is dit gebruik nagenoeg uitgesleten.

#### KWALITEIT

Wanneer spreek je nou van een goede kaviaar? Op dit gebied verzetten kaviaarimporteurs als Ashkan Mossafaian heel wat voorlichtingswerk, onder meer door het houden van proeverijen in (top)restaurants. Volgens deze uit Iran afkomstige maar in Nederland woonachtige 'kaviarist' kun je goede kaviaar herkennen aan mooie, hele en parelende korrels, die wel enigszins aaneen mogen kleven maar beslist geen papperige indruk maken. Bovendien mag kaviaar niet overdreven zout smaken en bij het openen van het blik mag er geen olie bovenop drijven. Een constante, gekoelde aanvoer is essentieel voor handhaving van de kwaliteit; zelfs een blik dat een uurtje open staat gaat al in kwaliteit achteruit. Kaviaar neemt bovendien snel omgevingsluchtjes aan dus pas daarvoor op. Het zou toch eeuwig zonde zijn als uw kostbare kaviaar naar roquefort of sigarenrook smaakte. Dit zijn de voornaamste redenen dat grote blikken kaviaar relatief net zo veel kosten als de kleinere 30 of 50-grams verpakkingen. Ashkan's House of Caviar & Fine Foods zet de meeste verse kaviaar om in speciale Caviar & Champagne boetieks in de Randstad: op Schiphol en in De Bijenkorf te Rotterdam en Den Haag, maar levert uiteraard ook aan de horeca.

#### GEEN TOETERS MAAR BELLEN

Kaviaar is in meerdere opzichten 'rijk' voedsel; het bestaat voor 48% uit eiwit. Misschien dat men daardoor kaviaar tevens ziet als een potentieel afrodisiacum? Niet voor niets is Beluga het favoriete 'hapje' van geheim agent 007 James Bond. In dit kader merkte iemand eens spitsvondig op: "kaviaar is bijna een

anagram voor viagra..." Echte puristen eten kaviaar liefst zó uit blik, zonder het klassieke garnituur van hardgekookt ei, kappertjes en/of uitjes. Hooguit wordt als 'drager' een stukje geroosterd witbrood genomen of een kruimig gekookt aardappeltje met een dot crème fraîche, een creatie die beroemd werd onder de naam Pomme Tzarine. Ook sommige fijne vissoorten, zoals een heel licht gerookte zalm, kunnen de verfijnde smaak van kaviaar extra accentueren. Een glas mooie, droge witte wijn of - liever nog - brut champagne smaakt perfect bij elke kaviaarsoort. Champagne heeft immers de goede eigenschap om de smaak van kaviaar niet te veel te beïnvloeden maar hem juist nog iets 'op te tillen'. Hoe mooier de kaviaar, hoe mooier ook de champagne mag zijn, zoals een elegante Dom Pérignon - maar dat laatste is natuurlijk geen absolute must. Alhoewel... kaviaar moet je niet 'gewoon' eten, daarvan moet je genieten. Maak er maar een feestje van!

#### WILD VERSUS KWEK

Iraanse kaviaar is altijd afkomstig van wilde steuren, onder te verdelen in drie soorten. Sevruga geeft een fijnkorrelige kaviaar met de meest zilte, krachtige smaak van de drie. Asetra (Oscietre) heeft in zijn algemeenheid een licht notenaroma. Vanwege de leeftijd van deze steuren (25-35 jaar) zijn de korrels wat groter en lichter van kleur. De oudste Asetra steuren leveren Blond Caviar, bleekgrijze korrels met een prachtige, enigszins gouden glans en een verfijnde, romige smaak. Beluga is een tere kaviaarsoort met een neutrale, zacht zilte smaak. Deze steur is de enige carnivoor van de drie, het meest zeldzaam en dus ook het duurste. De wilde Amerikaanse Spatel (paddle fish) kaviaar is een lichtgrijze, zilte kaviaarsoort, afkomstig van een steursoort uit de Mississippi. Gekweekte kaviaareitjes zijn zeker zo smakelijk en bovendien wat groter en steviger, dus bieden een uitstekend alternatief. Franse Caviar d'Aquitaine en Italiaanse Perle Caviar smaken romig, zilt en fris, hoewel de eerstgenoemde voor sommigen misschien een tikje te 'vissig' overkomt. De uit Californië afkomstige Asetra Seafarm wordt op Kaspische wijze licht gezouten en smaakt daarom het meest zilt. Al deze soorten - en meer - zijn VERS in Nederland verkrijgbaar.

TEKST: CILA VAN DER ENDT FOTOGRAFIE: DAVID LINDSEY  
M.M.V. WWW.HOUSEOFCAVIAR.NL



Blini's met kaviaar en topchampagne Dom Pérignon; wie gaat daar niet voor!