GAZET VAN ANTWERPEN – 14/02/2019

CULINAIR

Skrei is luxekabeljauw die maar paar weken te koop is

Liefdesvis op het bord van valentijnsdiner

Als u een valentijnsdiner heeft geboekt, is de kans groot dat de chef u een skrei aanbiedt. Dat is een soort van kabeljauw, die maar een paar weken per jaar mag gevangen worden, en altijd rond Valentijn. Dat is een van de redenen waarom hij liefdesvis werd gedoopt.

Vishandelaar Steven Timmermans met een skrei, bediende Melissa toont een spierwitte filet. FOTO MIA UYDENS

De skrei legt 800 kilometer af om vanuit de Barentszzee in de Lofoten boven Noorwegen te komen paaien. En dat doen mannetjes en vrouwtjes buik aan buik: nog een reden waarom de skrei liefdesvis wordt genoemd.

Maar zijn populariteit dankt hij meer aan zijn soort, de kabeljauw. Ondanks recente prijsstijgingen blijft die erg gewild. De skrei is zelfs nog iets duurder.

"En toch erg in trek", meent vishandelaar Steven Timmermans van De VisTafel in Brecht. "Chefkoks moeten elke dag creatief uit de hoek komen. Met een seizoensproduct als de skrei spelen we daar met de groothandel graag op in."

"Ook klanten die hun eigen vis komen kopen in de winkel zweren bij kabeljauw. Een wintervariant zoals de skrei is ook voor hen meegenomen."

Natuurlijk, de skrei is een duur baasje. "Kabeljauwhaas draait rond 25 euro per kilo, een filet rond 18. Voor dezelfde skreiproducten betaal je 30 en 20 euro."

"Dat heeft te maken met de beschikbaarheid. Vissers zijn zeer strikt gebonden aan quota. Maar het heeft de soort wel geholpen."

Trouwens, de consument krijgt ook wat. Op zijn lange tocht verliest de skrei vet en door het eten van garnalen en spiering wordt zijn vlees vast en spierwit. Kwaliteiten waarvoor u graag iets meer betaalt.

(jvb)