



Bewust genieten waar smaak en
beleving in balans gaan met eerlijke
Belgische gerechten. Dát is de
keuken van De Vijf Seizoenen.

Jonas & Laurence Haegeman



Het is inmiddels 3 jaar geleden dat we Jonas en zijn zus Laurence Haegeman in hun restaurant De Vijf Seizoenen in Brakel bezochten. Ook al is er veel veranderd, het voelt meteen vertrouwd. “We zijn constant bezig, vooral in de keuken. Hoewel we ook plannen hebben om de zaak aan te pakken, blijven die voorlopig nog in ons hoofd zitten. We willen de sfeer en beleving naar hetzelfde hoge niveau brengen als onze keuken. Die is de afgelopen jaren sterk gegroeid. Tegenwoordig draait het steeds meer om beleving, een trend misschien, maar wel een belangrijke. De ervaring van onze gasten moet al beginnen zodra ze binnenkomen.”

Plantaardig

De gastronomie evolueert, de plantaardige beweging vindt zijn weg. De keuze om deze gastronomische koers te varen was vanzelfsprekend voor Jonas en Laurence. “Het was een thema dat ons al jaren aansprak en waar we stap voor stap mee bezig waren. Het is geen kwestie van een snelle verandering, maar eerder van voortdurend verbeteren en innoveren. Zo zijn we recent begonnen met een nieuw project rond koji. We hebben ons een beetje voorbereid, boeken gelezen en onderzoek gedaan. De eerste stappen zijn het moeilijkst, maar daarna gaat het steeds beter. We proberen altijd nieuwe dingen te ontdekken, zodat het voor onszelf interessant blijft. Wat je ziet, is dat het idee van een meer plantaardige keuken, waar we 10 jaar geleden over nadachten, nu een serieuze impact heeft op de gastronomie. Het is geen trend die voorbijgaat, maar een blijvende verandering. We hebben al eerder grote bewegingen in de culinaire wereld gezien, zoals de focus op foodprint en duurzaamheid. Maar deze plantaardige evolutie gaat niet alleen de gastronomie, maar ook de samenleving als geheel veranderen. Er is bijna geen restaurant meer dat niet nadenkt over 100% plantaardige opties.” legt Jonas uit. De acceptatie voor een meer plantaardige keuken is ondertussen veel groter geworden, niet alleen bij de chefs, maar ook bij de gasten. “Vroeger was dat een ander verhaal. Als je geen foie gras, kaviaar of truffels op je menu had staan, werd je eigenlijk niet serieus genomen. Maar die tijd is veranderd. Nu is er veel meer waardering voor menu's met de focus op ingrediënten zoals wortelen of rode bietjes. De gidsen hebben hier ook een

belangrijke rol in gespeeld. Met initiatieven zoals de Groene Ster en andere erkenningen voor duurzame en plantaardige keukens, groeit het bewustzijn. Dit soort ontwikkelingen helpt ons enorm. Het idee om ons concept volledig om te gooien of 360 graden te draaien, ligt niet in onze natuur. Wij hebben die behoefte niet, we werken planmatig en met een helder doel voor ogen. We weten waar we naartoe willen, en die richting blijven we volgen. Met de opkomst van plantaardige keukens ontstaan er ook zoveel nieuwe technieken, ingrediënten en culinaire mogelijkheden. Dat houdt het spannend en eindeloos boeiend.”

Keuken

3 jaar geleden was Laurence vooral verantwoordelijk voor de desserts. Dat is nog steeds zo, al hebben ze de taken inmiddels verdeeld. Laurence houdt de zaken gegrond en zorgt ervoor dat alles loopt. Jonas is meer de creatieve geest, degene die het van dag tot dag bekijkt en wat meer ‘zweeft’ Ik ben misschien de artiest, terwijl Laurence meer structuur brengt. Die dynamiek werkt voor ons heel goed. We vullen elkaar perfect aan.” Wedstrijdenkoken was eigenlijk nooit hun doel. Maar toen Frank Fol vroeg om deel te nemen, besloten ze het toch te proberen. “Het was een onverwachte kans, maar ook een ervaring waar we veel van hebben geleerd. Er zijn twee soorten koks: degenen die goed zijn in wedstrijden, en degenen die uitblinken in hun eigen keuken. Wij zijn een mix van beide, denk ik. De jury prees ons omdat elke combinatie en elk gerecht goed was uitgewerkt. Die constante kwaliteit heeft ons uiteindelijk de overwinning opgeleverd. Onze gerechten waren gebaseerd op onze ervaring en groentegerechten die we door de jaren heen hebben gemaakt. We hadden geen speciaal plan, maar bouwden voort op wat we al wisten en konden. Vaak begint dat gewoon met wat ideeën op papier, een beetje improviseren. Maar na al die jaren in de keuken voelt het vaak ook heel natuurlijk aan.” In de keuken van De Vijf Seizoenen staat eenvoud centraal. “Ik houd van gerechten die rust uitstralen, ook qua kleur. Dat zie je terug in onze keuze voor porselein en de manier waarop we gerechten presenteren. Die rust geeft onze gasten ruimte om echt te proeven en te genieten. Je prikkelt niet te veel

zintuigen visueel, waardoor de focus volledig op de smaken ligt. We willen gerechten die verfijnd en in balans zijn: zuur, zout, bitter, alles moet kloppen.”

Lokaal

Voor Jonas en Laurence is de selectie van ingrediënten cruciaal. Ze werken nauw samen met een paar boeren en laten zich inspireren door wat de natuur op dat moment biedt. “De natuur is onze grootste inspiratiebron. Wat beschikbaar is, bepaalt hoe we ons menu opbouwen. We hebben geen eigen moestuin, maar wel een kruidentuin en doen soms wat wildpluk. Daarnaast werken we met boeren die flexibel met ons meedenken. Zo zijn er bijvoorbeeld boeren die specifieke gewassen voor ons plannen, zoals prei. Die planten ze in verschillende stadia, zodat we over een langere periode verse ingrediënten hebben. Maar het kan ook zomaar zijn dat een product niet meer verkrijgbaar is, en dan passen we ons menu aan. Dat is een leuke uitdaging en houdt ons scherp.” Het menu wordt regelmatig vernieuwd zodat de vaste gasten telkens iets nieuws kunnen verwachten. “Zodra een gerecht volledig uitgewerkt is, voelt het voor ons minder spannend, en dan is het tijd om verder te gaan. Dat houdt het dynamisch en uitdagend. We hebben een aantal gerechten die we jaarlijks terug laten komen, maar nooit in exact dezelfde vorm. Het is leuk om op een bestaand gerecht voort te bouwen en er nieuwe accenten aan te geven. Het voelt vertrouwd en vernieuwend tegelijk. Dat is wat ons drijft, blijven vernieuwen en groeien.”

DE VIJF SEIZOENEN

Kasteelstraat 5 – Brakel

T 0032 554 284 48

www.devijfseizoenen.be



Tartaar van roze biet met kimchi van radijs

INGREDIËNTEN: 4 witte radijsen, 4 rode radijsen, olijfolie, bieslookbloemetjes.

Voor de tartaar van roze biet: 4 kleine Chioggia bietjes (400 g), 1 sjalotje, peper, zout, olijfolie, bieslook.

Voor de kimchi van radijs: 250 g gefermenteerde radijsjes, 2 tl suiker, 2 tl sriracha, 1,5 tl geraspte gember, 4 teentjes knoflook, 1 tl vissaus, 1 tl sojasaus.

Voor de gerookte emulsie: 2 eieren, 1 el mosterd, 3 el appelazijn, 1 citroen, 150 ml gerookte olie, 450 ml druivenpitolie.

Kook de bieten gaar en laat afkoelen in zijn kookvocht. Verwijder de schil en snijd in plakken van 1cm. Leg de plakken biet op een rooster en laat 2 uur drogen in een oven van 90°C. Laat afkoelen en hak in een tartaar, breng op smaak met een sjalotje, fijn versneden bieslook, peper, zout en olijfolie. Reinig voor de gefermenteerde radijsjes de radijsjes en plaats deze onder in water in een bokaal en voeg van het totale gewicht 2% zout toe. Sluit de bokaal af met deksel en laat deze 2 weken fermenteren. Ontlucht om de 2 dagen door het deksel even los te draaien. Snijd voor de Kimchi de gefermenteerde radijsjes in plakjes en meng met de suiker, sriracha, gember, knoflook, vissaus en sojasaus. Meng de eieren, mosterd en azijn, giet er de gerookte olie samen met de druivenpitolie bovenop en mix langzaam van beneden naar boven tot een emulsie. Breng op smaak met enkele druppels citroensap, peper en zout. Reinig de radijsjes, snijd deze in fijne plakjes en leg deze op ijswater. Duw de tartaar in een ring (diameter 80 mm). Plaats een eetlepel gerookte emulsie hier bovenop. Schik hier de schijfjes radijs op. Meng vervolgens een eetlepel van het vocht van de Kimchi met een eetlepel olijfolie en garneer deze rond de tartaar. Werk af met de bieslookbloemetjes.



Gebraiseerde bloemkool met zuurkool en saus van gebrande gist

INGREDIËNTEN: geschaafde amandelnoten, notenolie, gefermenteerde witte kool, citrusgel.

Voor de gebraiseerde bloemkool: ½ kleine bloemkool, 2 el plantaardige olie, 1 st steranijs, 2 dl groentebouillon, peper, zout.

Voor de crème van bloemkool: ½ kleine bloemkool, ½ dl gerookte olie, peper, zout.

Voor de saus van gebrande gist: 50 g gist, 1 l groentebouillon, 5 dl witte wijn, 2 el plantaardige olie, 3 kleine sjalotten, 2 dl plantaardige room, peper, zout, sushiazijn.

Snijd de bloemkool zoals een taart in 4 gelijke delen. Giet wat plantaardige

olie in een braadpan en bak de parten bloemkool op hun zijkant. Kruid met peper, zout, steranijs en bevochtig met de groentebouillon. Plaats een deksel op de bloemkool en laat 5 min garen op een zacht vuur. Giet af en laat even drogen in een oven. Draai tot een gladde crème samen met de olie, peper en zout. Laat afkoelen en vul een spuitzak. Verkruiemel de gist op een bakplaat en caramelizeer gedurende 15 minuten in een oven van 180°C. Snijd de sjalotjes fijn en stoof ze aan in wat olie. Blus met de groentebouillon en de witte wijn en laat inkoken tot ¼. Voeg de room toe, verkruiemel de gist en laat terug inkoken tot sausdikte. Zeef en breng op smaak. Leg een part bloemkool in het midden van het bord. Spuit de gerookte bloemkoolcrème in slietjes bovenop. Doe hetzelfde met de citrusgel. Leg daarboven fijngehakte zuurkool en geschaafde witte amandelen. Lepel de saus rond de bloemkool, druppel een beetje notenolie rond de saus.



Haverwortel geglaceerd met koffie kombucha, crème van gebrande granen en saus van whisky

INGREDIËNTEN: XO van shiitakes,
poeder van gebrande granen.

Voor de haverwortel: 8 st haverwortel,
2 dl koffie kombucha, 1 el suiker,
plantaardige olie, peper, zout.

Voor de crème van gebrande granen:
1 el gebrande mout, 1 tl pumpkin spice,
200 g omage, 350 g havermelk, 4 g kappa,
peper, zout.

Voor de saus van whisky: 200 ml witte
wijn, 50 ml geturfde whisky, 20 ml zoete
witte wijnazijn, 100 g gesnipperde sjalot,
300 g plantaardige boter.

Kook de haverwortel beetgaar in licht
gezouten water en laat afkoelen. Bak de
haverwortel in plantaardige olie en
kruid met peper en zout. Carameliseer
met de suiker en blus met de koffie
kombucha. Laat inkoken en laat de
wortels mooi rondom glaceren. Meng
en verwarm alle ingrediënten voor de
crème in de thermomix op 100°C,
10' en kracht 4. Stort uit in een schaal
en laat afkoelen. Mix in de thermomix
tot een gladde crème. Laat alle ingre-

diënten voor de saus, behalve de boter,
inkoken tot $\frac{1}{4}$. Meng in kleine porties
de boter onder de ingekookte saus.
Zeef en smaak af. Plaats een lepel van de
crème links op het bord en duw hem in
met behulp van een warme lepel. Plaats
de geglaceerde wortels ernaast en schep
hier een beetje van de XO bovenop.
Lepel de saus ertussen en strooi wat van
het gebrande granenpoeder op de crème
als afwerking.

*“Het draait om de reis, niet
alleen om de bestemming.”*





Boomgaardappel met kardemom en ijs van knolselderij

Voor het ijs van knolselderij: 1 knolselderij, 625 g plantaardige melk, 135 ml plantaardige room, 80 g suiker, 45 g glucose, 2,8 g iota.

Voor de compote van appel: 4 appels, 65 g suiker, 100 g vliersiroop, ½ citroensap.

Voor de kardemomrolls: 1 vel bladerdeeg, 150 g appel, sap van ½ citroen, 1 g kardemom, 150 g suiker, 150 g plantaardige boter.

Voor de jus van appel: 1 dl kookvocht van knolselderij, 2 dl appelsap, 1 limoen, 1 el suiker, 0,5 g xanthaan.

Voor de gel van kardemom: 1,5 g kardemom, 100 g limoensap, 125 g citroensap, 100 g sinaasappelsap, 75 g rijstazijn, 300 g suikerwater, 7,5 g agar, 8 g kappa.

Schil de knolselder en kook deze gaar. Wanneer gaar giet het kookvocht van de knolselder en bewaar deze in de koelkast. Mix de knolselder tot een gladde crème. Weeg 250 gram knolseldercrème af en plaats de andere helft van de crème in de koelkast. Vermeng 250 gram knolseldercrème met de melk, room, suiker, glucose en iota. Breng aan de kook. Stort uit in Pacopotten. Laat overnachten in de koelkast en plaats daarna in de diepvries. Vermeng de ander 250 gram knolseldercrème met 100 gram bloedsuiker en vul een spuitzak. Schil de appels en snijd deze in blokken. Meng met de suiker, vliersiroop en het citroensap en gaar op een zacht vuur tot de appels gaar zijn. Plaats in de koelkast. Snijd de appel in brunoise, meng met de suiker, kardemom en het citroensap en zet op een zacht vuur tot compote. Meng vervolgens de boter onder de compote en plaats in een spuitzak. Verwarm de

oven voor op 180°. Snijd het bladerdeeg in plakken van 1,5 cm, spuit de compote op de baderdeegplakken en rol deze op. Plaats op een bakpapier en plaats 18 minuten in de voorverwarmde oven. Mix voor de jus alle ingrediënten en reserveer in de koelkast. Meng voor de gel alle ingrediënten breng aan de kook, stort uit in een schaal en plaats in de koelkast tot opgesteven. Draai vervolgens de massa glad en plaats in een spuitflacon in de koelkast. Plaats de kardemomroll in het midden van het bord en schep een lepel appelcompote van boven op de roll. Trek rond de kardemomroll een cirkel met de crème van knolselder. Plaats een eetlepel van de appeljus tussen de kardemomroll en de knolseldercrème. Plaats boven op de kardemomroll een quenelle van het knolselderijs en werk af met een paar druppels olijfolie en toefjes van de kardemomgel.