

Zarzuela



Hoofdgerecht

vis

4 personen

Land: Spanje

Bereidingstijd: Voorbereiding: 60 min. Bereiding: 25 min.

Seizoen: januari t/m juni ivm de venusschelpen en de verkrijgbaarheid van de gebruikte vis



Ingrediënten

- 6 el olijfolie
- 3 uien gepeld en in ringen gesneden
- 1 paprika ontpit en in reepjes gesneden
- 2 envelopjes saffraan
- 1 el paprikapoeder
- 2 laurierblaadjes
- 4 dl droge witte wijn
- 2 - 3 pijlinktvis het doorzichtige "graatje" verwijderd en in ringetjes gesneden
- 20 grote mosselen
- 400 gram stevige visfilet naar keuze in stukken gesneden (bv. een keuze uit zalm, victoriabaars, tilapia, rode mul, zeeduivel, zeewolf, heek, kabeljauw)

- 100 gram venusschelpen (of vongole)
- 8 langoustines (maart t/m juni vers) of 12 gamba's (februari t/m augustus vers)
- 2 teentjes knoflook gepeld en gesnipperd
- 1 blik tomatenblokjes 400 gram
- scheutje Spaanse brandy of sherry (cognac of vieux kan ook)
- 1 visbouillonblokje opgelost in 2 dl water
- 4 el platte gesneden peterselie
- zeezout en versgemalen peper
- aioli
- brood
- limoen of citroen en een keukenrol

Bereidingswijze

1. Kook de langoustines in kokend water in 8 minuten gaar. Verhit in grote braadpan de olie en stoof hierin de uien met de paprikareepjes 3 minuten. Breng op smaak met het paprikapoeder, saffraan en de laurier en voeg er de tomatenblokjes, inkvisringetjes en visbouillon bij. Dek af en laat alles gedurende 10 minuten op een zacht vuur stoven.
2. Doe ondertussen de wijn in een andere pan en voeg er de mosselen bij. Laat ze op een heet vuur 8 minuten garen. Schep de mosselen uit de wijn en laat er de venusschelpen 5 minuten in garen. Schep de venusschelpen uit de wijn en doe ze bij de mosselen. Doe de knoflook in de gefilterde wijn en giet bij het tomatenmengsel.
3. Voeg voorzichtig de vis toe. Laat het geheel gedurende 3 minuten garen. Voeg er de mosselen, de venusschelpen en de langoustines bij. Laat alles gedurende 5 minuten goed opwarmen. Breng op smaak met zout en peper. Strooi er de peterselie over en dien op met brood en aioli.
4. Een keukenrol en een kommetje met warm water en een schijfje limoen om de vingers schoon te maken.

Tenslotte

Achter de Cortes, het Spaanse parlement, in Madrid ligt het Teatro de la Zarzuela. Traditioneel wordt hier een soort zangspel opgevoerd, waarin dialogen, liederen, muziek en dans elkaar in een duizelingwekkend tempo afwisselen. Het genre is ontstaan rond Madrid in de 17e eeuw, toen volkse theatervoorstellingen vaak een bonte mengeling van muziek en toneelscènes waren. Ruim een eeuw later verhieven de dichters Lope de Vega en Calderon de la Barca deze potporie tot een kunstvorm. Zij schreven de eerste teksten voor de zarzuela, die later werden verdrongen door de opera's uit Italië. In de 19e eeuw beleefde de zarzuela een wederopbloei en tot de dag van vandaag is dit satirische en amusante zangspel blijven bestaan. Hoe de link tussen de Spaanse visschotel en het operettegenre is ontstaan is moeilijk te achterhalen. Mogelijk heeft het met de gevarieerdheid van het gerecht te maken; alles mag en niets staat vast behalve een aangename mix van ingrediënten.