



Kaviaar: het zwarte goud op je bord

Eén van de fijnste delicatessen ter wereld is kaviaar. Het zijn de onbevuchte eitjes van de steur en de naam is afgeleid van het Perzische Khag-avar. Vermoedelijk waren de Perzen de eerste kaviaarliehebbers, zij aten de 'krachtige koek' om hun uithoudingsvermogen en potentie te vergroten.

De steur is niet alleen waardevol door zijn sterk en bijna graatloos vlees maar ook door zijn kuit. De beste vangsten gebeuren in het voor- en najaar. De steur komt dan naar het ondiepe gedeelte van de Kaspische zee om kuit te schieten.

De meeste kaviaar op de markt is van Iranese of Russische afkomst. Momenteel lopen er echter ook projecten in Spanje, Frankrijk en zelfs in België.

Van het twintigtal soorten steur zijn er een viertal die lekkere eitjes voortbrengen: de Schipp-Sterlet, de Sevruga, de Osciëtra en de Beluga. De Schipp-Sterlet is zo zeldzaam dat je hem niet meer op de gewone markt kunt krijgen.

De Russische tsaren aten van deze dure kaviaarsoort. Wij moeten het doen met de overige drie.

De kaviaar van de Sevruga is licht tot donkergrijs, heeft een relatief kleine korrel en is kruidig van smaak. Kaviaar van de Osciëtra is donkergrijs met een gouden gloed, de korrel is wat groter omdat het een grotere vis betreft en je proeft een zachte notensmaak. De Beluga is de grootste steur van de drie. Hij weegt meestal rond de 200 kg, uitzonderlijk zijn er exemplaren gevangen van 1000 kg. De kaviaar van de Beluga is donkergrijs, heeft de grootste korrel en een zachte zilte smaak.

Welke de beste kaviaar is hangt af van uw persoonlijke voorkeur voor smaak en grote van korrel.

tekst: Vandermaesen

foto's: Vandermaesen

