



Canadese kreeft met fijne groenten en verse kruiden

Ingrediënten:

1 Canadese kreeft (500 gram) – olijfolie – wortelen – courgettes – prei – room - verse basilicum – dille – peper – zout

Bereidingswijze:

- Leg de kreeft in een braadpan en besprenkel ze met olijfolie.
- Plaats de kreeft gedurende 12 minuten in een voorverwarmde oven op 200 °C.
- Snij de wortelen, courgettes en prei in julienne.
- Stoof de groenten in olijfolie beetgaar en overgiet deze met een glaasje droge witte wijn.
- Kook de wijn tot de helft in, voeg room toe en laat de saus indikken.
- Smaak het geheel af met verse basilicum, dille, peper en zout.

Presentatie:

Snij de kreeft door midden en dresseer ze in een diep bord. Overgiet het geheel met de saus en de groenten. Kies voor deegwaren of een vastkokende aardappel als eventuele garnering.



Restaurant Convivium

Dankzij chef-kok Carlo Bergmann en zijn restaurant Convivium staat Heusden-Zolder op de culinaire kaart van België. Carlo serveert zijn gasten een vlotte, correcte, kraakverse, seizoensgebonden, lekkere en betaalbare keuken.

Het vakmanschap van Carlo staat buiten elke discussie. De chef-kok staat sinds zijn 14de in de keuken. Hij was 21 jaar toen hij restaurant Da Gambia overnam, een typisch Italiaans restaurant met pizza, pasta en ravioli. Da Carlo was geboren.

Om zijn grote droom te verwezenlijken kocht hij in 2000 een burgerhuis langs de hoofdweg, dat hij liet strippen en heropbouwen. In zijn eigen zaak combineert hij nu zijn Italiaanse roots (langs moeders kant) met het beste wat de Vlaamse versmarkt te bieden heeft tot een Frans geïnspireerde keuken.

Het omgebouwde woonhuis heeft zowel binnen als buiten een modern zuiders decor die het strakke Italiaanse design extra tot zijn recht laat komen. Binnen wacht een goed uitgelichte eetzaal, met grijs in drie verschillende schakeringen als overheersende kleur. Convivium biedt een stukje lifestyle waarbij decoratie, sfeer, keuken en bediening één geheel vormen. Aan de muren hangt kunst van Dirk Boulanger en Willy Vanparijs die in deze omgeving goed tot zijn recht komt.

Ondertussen is Carlo Bergmann bezig aan zijn twintigste jaar als chef achter eigen fornuis. Ook op locatie geeft hij het beste van zichzelf. Vooral de formule 'walking dinner' slaat erg aan op bedrijfsfeesten. Convivium zorgt voor het totaalconcept: van de catering tot decoratie.

Tijdens de feestdagen legt hij zijn klanten extra in de watten. "Wij willen een gezellig samenzijn creëren met een warme, huiselijke sfeer. Maar, toch met alle luxe van op restaurant gaan. Een vijfkoppige band verzorgt de muziek. Met Nieuwjaar trakteren wij onze gasten zelfs op vuurwerk."

Convivium is het Latijnse woord dat "feestmaal" of "banket" betekent. Het komt van het woord convivere dat letterlijk "samenleven" betekent en is dan ook populair in samenstellingen als convivium musica, gasten van de muziek. Vroeger lieten de welgestelden zich graag omringen door muzikanten die tijdens het heerlijke maal het beste van hunzelf gaven. Bij Convivium kan u een moderne versie van zo'n onvergetelijk middeleeuws feest verwachten.



tekst: Adinda Heyvaert
foto's: Bau Cans