

Chef d'Oeuvre Matthieu Beudaert

Chef d'Oeuvre

KMSKA



HANNIBAL

Matthieu Beudaert

INHOUD

- | | | | |
|----|---|-----|---|
| 9 | VAN MEESTERWERK TOT
MEESTERKOK
Thijs Demeulemeester | 76 | ANONIEME MEESTER
<i>Calvarie van Hendrik van Rijn</i>
Ravioli met ricotta, lavas
en Oost-Indische kers |
| 30 | LUCIO FONTANA
<i>Concetto Spaziale</i>
Algenmelkvel, tartaar van zeebaars | 80 | OTTO PIENE
<i>Grote zon</i>
Aubergine parmigiano |
| 34 | VINCENT VAN GOGH
<i>Aardappelrooister</i>
Aardappelsoep, hazelnoot en cichorei | 84 | JOSEP MARIA
SUBIRACHS I SITJAR
<i>Frontal</i>
Krokante kippenlever,
kaneel en muskaatnoot |
| 38 | PETER PAUL RUBENS
<i>De verloren zoon</i>
Gekonfijte varkenswang, gedroogde
runderham, eekhoorntjesbrood en linzen | 88 | LUCAS VAN VALCKENBORCH
<i>Vismarkt</i>
Kabeljauw, gerookte haring,
mosselen |
| 44 | BRAM BOGART
<i>Groen Wiel Rood</i>
Ratatouille Bram Bogart | 94 | WALTER LEBLANC
<i>Collage</i>
Risotto met oester |
| 48 | CONSTANTIN MEUNIER
<i>Sigarenmaaksters in Sevilla</i>
Kalfszwezerik gerookt op tabaksblad | 98 | RIK WOUTERS
<i>Herfst</i>
Thee van tomaten, verveine, basilicum |
| 52 | JAN DAVIDSZ. DE HEEM
<i>Bloemen en insecten</i>
Bloemen en mieren | 104 | ADRIAEN COORTE
<i>Stilleven</i>
Asperges met bessen en bouillon |
| 58 | ANISH KAPOOR
<i>Untitled</i>
Tartaar van biet, bouillon
van kool, tikka massala | 108 | JEAN FOUQUET
<i>Madonna omringd door
serafijnen en cherubijnen</i>
Velouté Agnès Sorel |
| 62 | ANONIEM
<i>Armeluismaaltijd</i>
Makreel, aardappel en karnemelk | 112 | FRANS SNIJDERS
<i>Stilleven</i>
Terrine van vruchten,
rabarberconsommé |
| 66 | JAMES ENSOR
<i>Bloemen en groenten</i>
Ananastomaat, kersen en rabarber | 116 | POL BURY
<i>700 Points blancs</i>
Zachte aubergine, krokante vermicelli |
| 72 | FRANS VAN LEEMPUTTEN
<i>Brooduitdeling in het dorp</i>
Zuurdesembrood | | |

- | | | | |
|-----|---|-----|---|
| 122 | LUCAS CRANACH I
<i>Caritas</i>
Tarte tatin | 170 | LOURENS ALMA TADEMA
<i>Kersen</i>
Boerenpastei met ganzenlever
en kersencompote |
| 126 | PAUL VAN HOEYDONCK
<i>Lichtwerk</i>
Boter en melk uit Stasegem | 174 | PIERRE-LOUIS FLOUQUET
<i>Compositie</i>
Geroosterde en bepoederde wortelen |
| 132 | ALEXANDER ADRIAENSSEN
<i>Vis, schaaldieren, gevogelte,
groenten en een kat</i>
Hoevekip met langoustine en artisjok | 178 | JOACHIM BEUCKELAER
<i>Groentemarkt</i>
Potagie van jonge groenten |
| 138 | JAMES ENSOR
<i>De rog</i>
Rog gerookt op hooi | 182 | JAMES ENSOR
<i>Stilleven met oesters (lichtstudie)</i>
Oesters met zuurkool en droogham
Oesters met 'nduja |
| 142 | EMILE CLAUS
<i>Vlaswieden in Vlaanderen</i>
Oreo-cracker met lijnzaad
en bieslook | 190 | FRITZ WOTRUBA
<i>Hoofd</i>
Schorseneren in veldkleed |
| 146 | GÜNTHER UECKER
<i>Donker veld</i>
Tempura van beukenzwammen,
mimolette en habanero | 194 | CONSTANT PERMEKE
<i>Het gebakkraam</i>
Gerookte financier van pompoenpitten |
| 152 | ONBEKEND
<i>Waaier van parelmoer</i>
Carpaccio van coquilles met
flespompoen | 198 | ROGER RAVEEL
<i>De wandeling</i>
Tomaat-garnaal in kleuren van Raveel |
| 156 | JAN BRUEGHEL I &
TOBIAS VERHAECHT
<i>Toren van Babel</i>
Croquembouche van Babel | 202 | PIETER BRUEGEL
<i>De dans van de bruid</i>
Havermoutpap in wit en goud |
| 160 | CLARA PEETERS
<i>Stilleven met vis</i>
Snoekbaars nantua | 208 | JAKOB SMITS
<i>De aardappelschilster</i>
Gepoft aardappelijs en
crème fraîche van kardemom |
| 164 | MICHAELINA WAUTIER
<i>Twee meisjes als de heiligen
Agnes en Dorothea</i>
Lam met rode biet en appel | 212 | LOUIS VAN LINT
<i>Landschap</i>
Landschap van inktvis, witte bonen
en gekonfijte paprika |
| | | 220 | BASISRECEPTEN |



VAN MEESTERWERK TOT MEESTERKOK

Thijs Demeulemeester

Over de kunst van het tafelen

Peter Paul Rubens was een vegetariër. Of beter: een flexitariër. Hij lette erg op zijn gezondheid en vermeed om al te veel vlees te eten. Best opmerkelijk voor een Antwerpse barokschilder bekend om zijn volslanke, vlezige figuren. Kunsthistorici trekken dat opmerkelijke besluit uit *Pythagoras pleit voor vegetarisme*, een Antwerpse samenwerking tussen Peter Paul Rubens en Frans Snijders uit circa 1628. Rubens was verantwoordelijk voor de ‘vleesrayon’: hij schilderde de menselijke figuren op het monumentale werk. Snijders werd door Rubens ingeschakeld in de afdeling ‘fruit, groenten en (fabel)dieren’. Het resultaat is zonder meer opmerkelijk. Zeker als je op de details begint te letten. Op het werk storten beestachtige faunen zich namelijk niet op het vlees, maar op gezond eten. Verdoken propaganda voor vegetarisme dus. Door Rubens handig verpakt in een krokant jasje van mythologie, *featuring* Pythagoras als gezicht van de ‘antivleeslobby’.

Als er één werk is dat de Kortrijkse sterrenchef Matthieu Beudaert graag had nagekookt voor dit boek, was het wel dát. Helaas zit het schilderij sinds 1841 in de Britse Royal Collection Trust. Gelukkig telt de collectie van het KMSKA genoeg andere ‘vleesrijke’ werken van Rubens en collega’s. Toen Beudaert in 2025 als artist in residence werd aangesteld in het Antwerpse Museum voor Schone Kunsten, vatte hij namelijk het idee op om een kookboek te maken met gerechten geïnspireerd op concrete werken uit de vaste collectie. Struinend door de vernieuwde museumzalen leverde de verzameling hem een *all you can eat*-buffet aan input op voor culinaire herinterpretaties. Van Rubens tot Anish Kapoor, van Clara Peeters tot James Ensor, van Fouquet tot Flouquet: samen met curator Samuel Mareel selecteerde de chef een veertigtal meesterwerken, waar hij letterlijk chef-d’oeuvres rond kookte.

p. 6–7
Willem Linnig II,
Na het bruiloftsfeest,
1875, olieverf op paneel,
72 × 115 cm, Koninklijk
Museum voor Schone
Kunsten Antwerpen –
Collectie Vlaamse
Gemeenschap

Henri De Braekeleer,
Aardbeien en champagne
(detail), 1881–1885,
olieverf op doek,
40,5 × 60,5 cm,
Koninklijk Museum
voor Schone Kunsten
Antwerpen – Collectie
Vlaamse Gemeenschap

Conceptueel eten

Matthieu Beudaert studeerde kunstgeschiedenis. Dankzij die achtergrond legt hij op een unieke manier linken tussen kunst en gastronomie. Dat bewees hij de voorbije jaren al met zijn reeks 'Chef d'Oeuvre' in *Sabato*, het weekendmagazine van de zakenkrant *De Tijd*. Maar ook op talrijke privédiners voor kunstverzamelaars en patrons van musea, waaronder de Club Fouquet van het KMSKA. En nu dus ook in zijn allereerste gelijknamige kookboek, dat zich uitsluitend op de collectie van het Antwerpse museum richt.

"Als chef ben ik op zoveel verschillende niveaus geraakt door kunst. Ik denk aan visuele prikkels, zoals kleuren, texturen en composities. Maar evengoed aan de omgang met materialen, de ingrediënten voor een kunstenaar", vertelt hij. "Ik kan ook geraakt worden door de onzichtbare aspecten van kunst: een gevoelsmatige compositie, de historiek, de traditie of de symboliek die achter een bepaald werk schuilen. In die zin kan zelfs conceptuele kunst me inspiratie bieden, want achter gerechten zit veel meer conceptueel denkwerk dan je zou vermoeden. Je proeft niet alleen smaken, maar ook een idee.

Ik zie mijn keuken als een kunstenaarsatelier, waar ik experimenteer op de grens tussen traditie en innovatie. Leunend op de culinaire geschiedenis en geïnspireerd door de kunstgeschiedenis vind ik mezelf steeds opnieuw uit, als kok en als culinair kunstenaar. Koken is een perfect getimedede performance, op het snijvlak van precisie en emotie. Maar koken is veel meer dan de choreografie aan het fornuis. Receptuur ontwikkelen vergt een conceptueel proces, verwant aan het denkproces van een hedendaagse kunstenaar."

Frans Floris I,
*Bruiloft van Thetis en
Peleus*, 1550, olieverf op
paneel, 150,5 × 198,9 cm,
Koninklijk Museum
voor Schone Kunsten
Antwerpen – Collectie
Vlaamse Gemeenschap





Vanitas met gedroogde mieren

De vaste collectie van het KMSKA bevat best veel werken met voorstellingen van eten en drinken. Denk maar aan stillelevens, feest-scènes, oogsten, kroeggezichten, drukke markttaferelen of weelderige banketten. Ze leveren informatie over de eetcultuur en de eetgewoontes van hun tijd. Maar Beudaert keek verder dan die smakelijke genretaferelen. Met evenveel panache kookte hij modern werk van Bram Bogart, Otto Piene of Günther Uecker na. Met zijn foodpairings ging hij ook bewust níet de historiserende toer op. “Ik ben geen foodarcheoloog. Het was allermínst de bedoeling om bij werken uit de barok of de renaissance gerechten te bedenken uit die periode”, zegt hij. “Barok zou ik mijn kookstijl trouwens absoluut niet noemen. Ik hou niet van liflafjes of borden met te veel ideeën. Ik zuiver mijn recepten liever uit tot er niets meer weg kan. Tot mijn

ideeën de essentie raken. Daarom raakt conceptuele kunst me ook meer dan barok. Al betekent dat niet dat barokke kunstwerken me niet kunnen inspireren. Ik doe er alleen iets relevant mee voor vandaag.”

Lokale seizoensproducten, korte keten, terroir, *no-waste*, algen en insecten als voedsel van de toekomst: Beudaert legt in zijn eetbare kunstwerken de link met actuele thema's uit de culinaire wereld. Elk gerecht dat hij voor dit boek creëerde, werd een radicale, hedendaagse herinterpretatie van een collectiestuk. Soms heel basic, zoals het perfecte recept voor brood bij Frans Van Leemputten *Brooduitdeling in het dorp* (p. 72). Soms heel complex, zoals een verrassend gerecht rond gedroogde aardappelschillen bij *De aardappelschilster* van Jakob Smits (p. 208). En soms grensverleggend, zoals een Hollands vanitasbloemstilleven dat een bord eetbare bloemen werd met een crunch van gedroogde mieren (p. 52).





Pieter Aertsen,
Marktkramers, s.d.,
 olieverf op paneel,
 143 × 160 cm,
 Koninklijk Museum
 voor Schone Kunsten
 Antwerpen – Collectie
 Vlaamse Gemeenschap

Jacob Jordaens I,
*Zoals de ouden zongen,
 piepen de jongen*,
 1638, olieverf op doek,
 118,4 × 188,5 cm,
 Koninklijk Museum
 voor Schone Kunsten
 Antwerpen – Collectie
 Vlaamse Gemeenschap



Osias Beert,
*Stilleven met drie
wijnglazen in een nis*,
s.d., olieverf op koper,
23,9 × 19,3 cm,
Koninklijk Museum
voor Schone Kunsten
Antwerpen – Collectie
Vlaamse Gemeenschap

Abraham van Beijeren,
Stilleven, s.d., olieverf
op paneel, 88 × 107 cm,
Koninklijk Museum
voor Schone Kunsten
Antwerpen – Collectie
Vlaamse Gemeenschap





Virtuoze asperges

Die influx van nieuwe producten beïnvloedde ook de kunstenaars uit die periode. In de zestiende eeuw ontstonden zelfs nieuwe genres, zoals stillevens, markttaferelen en keukensstukken waarop die nieuwe ingrediënten soms opdoken. Huiselijke stillevens waren bij uitstek een genre waar vrouwelijke kunstenaars zich op toeleiden, omdat ze veel moeilijker toegang hadden tot academies, gildes en schildergerei. Clara Peeters blonk er zo in uit dat haar verrukkelijke stillevens met etenswaren internationaal gezocht waren. Matthieu Beudaert herinterpreteerde haar *Stilleven met vis* (p. 161) voor dit boek.

Joachim Beuckelaer was eerder een specialist in markttaferelen. In 1567 schilderde hij *Groentemarkt* (p. 179), een levendige marktscène met kramen vol groenten en fruit. Als je de vruchten analyseert, merk je dat die nooit tegelijk geoogst konden worden. De kunstenaar combineerde ze toch, omdat ze symbool stonden voor begrippen als erotiek, trouw of liefde. Ook op de meest realistisch geschilderde zeventiende-eeuwse bloemstillevens compileerden kunstenaars zoals Jan Davidsz. de Heem of Willem Heda boeketten met soorten die nooit tegelijk in bloei stonden. De betekenis lag hem eerder in de memento-morisymboliek: herinneringen aan het 'verwelken' van het aardse bestaan. Adriaen Coorte pakte het anders aan. De Zeeuwse kunstenaar bleef ver weg van de pronkerij stillevens van zijn tijdgenoten. Als fijnschilder vervulde hij zich in meesterlijk geschilderde aardbeien, asperges en bessen. Zijn uitgepuurde composities blijven weg van symboliek en doen de kijker in de eerste plaats watertanden bij die kraakverse producten. Niet verwonderlijk dat Coortes *Stilleven* (p. 105) een van Beudaerts lievelingswerken uit de collectie van het KMSKA is.

Pieter de Ring,
Stilleven, 1653, olieverf
op doek, 120,2 × 173 cm,
Koninklijk Museum
voor Schone Kunsten
Antwerpen – Collectie
Vlaamse Gemeenschap

p. 18–19
Floris van Schooten,
Een Hollands ontbijt,
s.d., olieverf op paneel,
50,3 × 81,5 cm,
Koninklijk Museum
voor Schone Kunsten
Antwerpen – Collectie
Vlaamse Gemeenschap



Van Rubens tot Sergio Herman

“De symboliek die kunstenaars vroeger in hun werken stopten, is voor hedendaagse toeschouwers niet altijd goed leesbaar.

En ook de perceptie rond luxe-ingrediënten is in de loop der eeuwen grondig veranderd. Vlees, suiker en peper waren in de zestiende en zeventiende eeuw schaars en duur, nu spotgoedkoop. Oesters, zoet- en zoutwatervissen waren toen heel basic voedsel, maar zijn vandaag luxeproducten”, zegt Samuel Mareel. “Ook de horecacultuur is onvergelijkbaar. Restaurants bestonden nog niet in de zestiende en zeventiende eeuw. Wie uit eten ging, deed dat in herbergen en kroegen. Die eet- en drinkgelegenheden werden helemaal nog niet geassocieerd met chefs, laat staan

met sterren. Wel met kwaliteit, want toen kunstenaar Albrecht Dürer begin de zestiende eeuw in onze contreien rondreisde, hield hij in zijn dagboek bij welke kunstenaars hij bezocht en waar hij goed ging eten.”

“Vandaag zijn chefs halve rocksterren, in de barok genoten kunstenaars dat aanzien. Rubens stuurde een groot atelier aan, waardoor een hoge productie mogelijk werd. Klanten die een werk wilden dat honderd procent door Rubens zelf geschilderd werd, moesten meer betalen en langer wachten. Ik vergelijk Rubens met sterrenchefs zoals Sergio Herman, die tot voor kort meerdere restaurants tegelijk runde. Hij kon onmogelijk overal tegelijk in de potten roeren. Maar elk gerecht dat in zijn zaken geserveerd werd, droeg wel zijn signatuur en zijn kwaliteitsstempel.”

Guillaume Vogels,
Stilleven met bloemen,
s.d., olieverf op doek,
45 × 52 cm, Koninklijk
Museum voor Schone
Kunsten Antwerpen –
Collectie Vlaamse
Gemeenschap

James Ensor,
De oestereetster,
1882, olieverf op doek,
205 × 150,5 cm,
Koninklijk Museum
voor Schone Kunsten
Antwerpen – Collectie
Vlaamse Gemeenschap







Gustave De Smet,
Stilleven met haringen,
1934, olieverf op doek,
65 x 79 cm, Koninklijk
Museum voor Schone
Kunsten Antwerpen –
Collectie Vlaamse
Gemeenschap

Gustave De Smet,
Stilleven, 1940, olieverf
op doek, 46,3 x 62,4 cm,
Koninklijk Museum
voor Schone Kunsten
Antwerpen – Collectie
Vlaamse Gemeenschap

Museum op je bord

In de zestiende en zeventiende eeuw hing in de Lage Landen een zweem van snobisme rond uitheemse fancy voedingsmiddelen. Een stilleven met zulke afgebeelde exotica was in die zin een soort *foodporn* avant la lettre: een manier om indruk te maken met je kennis en je rijke smaak. "Vergelijk het met op Instagram foto's posten van je bord tijdens een bezoek aan een fancy sterrenrestaurant. Of poseren voor een foto met een topchef. Het doel is hetzelfde: je imago opkrikken en je meten met mensen uit je peergroup", zegt Carmen Willems, directrice van het KMSKA.

"In ons museum slaan we graag de brug tussen het verleden en vandaag. Eten en drinken is van alle tijden, werken rond dat thema spreken veel mensen aan. Er is momenteel ook heel veel aandacht voor gezond voedsel, lokale producten en wereldkeuken. Al die thema's worden weerspiegeld in onze collectie en in dit kookboek. Niets is meer verbindend dan tafelen. Daarom zet het museum ook in op culinaire beleving, met een brasserie en een *fine dining*-restaurant. En nu ook met dit kookboek: een vernieuwende manier om het museum bij de mensen thuis binnen te brengen. Geef toe: wat is er leuker dan het museum op je bord te kunnen toveren voor je gasten?"



Algenmelkvel, tartaar van zeebaars

Snijd de zeebaars in fijne blokjes. Breng op smaak met wat olijfolie, zwarte peper en limoenrasp.

Kook voor het algenmelkvel de melk op met het planktonpoeder of algenchlorofyl en de agaragar. Laat 2 minuutjes pruttelen. Stort de algenmelk uit op een bakplaat, zo dun mogelijk. Laten opstijven en snijd in vorm: rechthoeken van ongeveer 15 bij 7 cm.

Breng ten slotte een eetlepel dillemayonaise aan op het bord en leg er de tartaar van zeebaars op. Leg het algenmelkvel op de tartaar en bestuif voor de afwerking met wat algenpoeder. Snijd het melkvel open aan tafel zodat de ‘derde dimensie’ voor je gasten zichtbaar wordt.

Voorgerecht

Voor 4
voor de tartaar van zeebaars
• 120 g ontgrate zeebaarsfilet
• olijfolie
• limoen

voor het algenmelkvel
• 1 l melk
• 8 g agaragar
• planktonpoeder of
algenchlorofyl

voor de dillemayonaise
(zie basisrecepten, p. 220)





VINCENT VAN GOGH

Aardappelrooister

1885

Olieverf op doek

gemaroufleerd op paneel

30 × 38 cm

Inv.nr. 2889

Na korte verblijven in de Borinage en Brussel keerde Vincent van Gogh in 1881 terug naar Noord-Brabant, zijn geboortestreek. Daar vond hij zijn belangrijkste inspiratiebron: het leven van de boeren. Hij liet zich daarbij begeleiden door zijn bewondering voor de Franse kunstenaar Jean-François Millet, die hem toonde hoe gewone mensen in eenvoud en waardigheid leefden, nauw verbonden met de natuur en het ritme van de seizoenen.

Om dat leven te verbeelden koos Van Gogh aanvankelijk voor een donker, aards kleurenpalet met krachtige licht-donkercontrasten, geïnspireerd door de zeventiende-eeuwse Hollandse meester Rembrandt van Rijn. Het hoogtepunt van die vroege periode was *De aardappeleters* (1885, Van Goghmuseum, Amsterdam [Vincent van Gogh Stichting]), een complexe compositie die de realiteit van het harde boerenleven in beeld bracht. Die boodschap was voor de kunstenaar belangrijker dan correcte anatomie en technische perfectie. Toen critici zijn figuren te stijf vonden, begon Van Gogh kleinere studies te schilderen om meer levendigheid en beweging te vinden.

Aardappelrooister is een treffend voorbeeld van die zoektocht. Het toont een vrouw die voorovergebogen de oogst uit de grond haalt. Haar houding, haar handen en zelfs haar klompen maken de fysieke inspanning bijna voelbaar. Met krachtige penseelstreken en donkere tinten laat Van Gogh figuur, landschap en arbeid smelten tot een rauw, eerlijk en indringend beeld.

In 1958 kwam dit schilderij in het bezit van het KMSKA. De toenmalige hoofdconservator Walther Vanbeselaere omschreef het als “het enige, uitmuntende werkje uit Vincents Hollandse, donkere tijd dat in Vlaams bezit was”.

[CV]

Van kunstwerk tot gerecht

“In *Aardappelrooister* uit 1885 voel je Vincent van Goghs diepe respect voor het boerenleven. Een hardwerkende vrouw staat voorovergebogen aardappelen te oogsten op een akker, riek in de hand. Van Goghs werk is een schilderkunstige buiging voor de noeste landarbeid, die hij met zijn eigen ogen zag tijdens zijn verblijf in het Nederlandse Nuenen. Het werkje is veel losser geschilderd dan *Aardappeleters*, zijn vroegste meesterwerk uit hetzelfde jaar, dat nu in het Van Gogh Museum hangt. *Aardappelrooister*, dat in 1997 uit het KSMKA ontvreemd werd, vertaalde ik conceptueel als luxueuze aardappelsoep. Die is gemaakt op basis van ratte aardappelen, een variëteit die in de tijd van Van Gogh populair werd, voornamelijk in de Franse keuken. Boven op de ‘armtierige’ aardappelsoep komt een schuim van cichorei. Samen met aardappelschillen werd dat in crisistijden gebruikt als goedkoop surrogaat

voor koffie. Dat combineerde ik met een fluwelige aardappelvelouté en een geconfijte aardappel met hazelnoot. Voor dit gerecht vertrok ik van één zogezegd banaal ingrediënt, de aardappel, iconisch voor de eetcultuur in de Nederlanden. Maar door die verschillende aardappelt texturen te combineren, werd mijn creatie alles behalve banaal. De aardappel upgraden met kaviaar, zoals bij pomme moscovite, is helemaal niet nodig. De aardappel is rijk genoeg.”

Matthieu Beudaert



Aardappelsoep, hazelnoot en cichorei

Kook voor de aardappelcrème de ratte aardappelen in de schil in ongeveer 30 minuten gaar. Pel ze terwijl ze warm zijn en draai ze onmiddellijk door de passe-vite of groentemolen. Klop de boter door deze massa met een garde. Verwarm ondertussen de melk. Roer de warme melk door de aardappel-puree tot je de gewenste textuur bekomt: smeugig maar redelijk vast. Wrijf de puree door een fijne zeef en hou warm, bijvoorbeeld in een spuitzak.

Breng voor het melkschuim 2 dl melk tot ongeveer 80°C en voeg de cichorei toe. Laat 5 minuten infuseren. Mix met een staafmixer luchtig op.

Stoof voor de aardappelvelouté de ui en prei zacht in boter. Voeg de aardappelen toe. Bevochtig met groentebouillon en voeg het blaadje laurier toe. Laat maximum 20 minuten gaarkoken. Mix en zeef door een fijne puntzeef.

Schil voor de afwerking de agria-aardappel en snijd in fijne schijfjes van ongeveer 2 mm. Dit kan gemakkelijk met behulp van een mandoline. Steek ze daarna uit met een uitstekertje van 3 cm, vier schijfjes in totaal. (De rest van de aardappel kan u gebruiken voor de velouté). Gaar de schijfjes kort in wat boter en laat uitlekken op keukenpapier. Halveer de hazelnoten.

Breng in een soepkom de aardappelcrème aan. Breng met behulp van een lepel het cichoreischuim aan. Giet de velouté van agria-aardappel op het schuim. Werk af met een schijfje aardappel en de hazelnoot. Lepel nog wat bruine boter rond het aardappelschijfje.

Voorgerecht

Voor 4

voor de aardappelcrème

- 250 g ratte aardappelen of vastkokende aardappelen
- 65 g ongezouten boter in blokjes gesneden
- volle melk

voor het melkschuim

van cichorei

- 2 dl volle melk
- 1 el cichorei

voor de aardappelvelouté

- 100 g fijngesneden ui
- 50 g fijngesneden wit van prei
- 500 g geschilde agria-aardappelen of bloemige aardappelen
- 1 l groentebouillon
- 1 blad laurier

voor de afwerking

- 1 agria-aardappel
- 2 el boter
- 4 hazelnoten

PETER PAUL RUBENS

De verloren zoon

ca. 1618
Olieverf op paneel
108 × 156,2 cm
Inv.nr. 781

De avond valt. In een open stal worden koeien, paarden en varkens verzorgd. Bij kaarslicht wordt voedsel voor de dieren verdeeld. Van de balken hangen spinnenwebben en door de schuur verspreid staat werkgerief. Eenden verzamelen zich buiten op het dak en twee paarden waden in een poel. Een idyllisch tafereel in het licht van de zonsondergang.

Een jongen in gescheurde kleding vraagt om eten. Zelfs de brij die de varkens krijgen zou zijn honger stillen, maar twee wantrouwende blikken wijzen hem af. De jongen heeft zijn erfenis bij zijn vader opgeëist en direct verkwist. Wanneer hij zelfs niet met de varkens mag eten, overpeinst hij zijn keuzes. Later zal hij berouwvol bij zijn vader terugkeren, maar hij zal ondanks zijn fouten met open armen ontvangen worden. Een wijze les over vergiffenis en naastenliefde.

Peter Paul Rubens schilderde dit schilderij rond 1618. Op dat moment was hij de meest geprezen schilder in Antwerpen. Hij werkte voornamelijk in opdracht en maakte grote schilderijen met historische en religieuze scènes, maar begon rond 1617 plots het plattelandsleven en landschappen te schilderen. Enkele van deze schilderijen hield hij voor de rest van zijn leven bij zich in zijn privéverzameling. Ook dit werk bewaarde hij tot zijn overlijden.

Er deed zich in die periode een nieuwe ontwikkeling voor in de landschapsschilderkunst. Waar landschappen voorheen slechts bijzaak waren, werden ze langzaam doorontwikkeld tot gedetailleerde decors. Het bedrijvige leven van het platteland en de rustgevende natuur is het onderwerp van dit schilderij, waar het religieuze verhaal slechts een bijrol speelt.

[SZ]

Van kunstwerk tot gerecht

“Rubens was dit schilderij genegen: hij schilderde het helemaal zelf en hield het zijn hele leven lang bij zich in zijn privécollectie. De stalscène draait rond de Bijbelse parabel van de verloren zoon. De cruciale still die Rubens uit dat verhaal schilderde, is het moment dat de zoon door zijn vader tóch met open armen wordt ontvangen, ook al had hij zijn erfenis compleet verbrast. De zoon had voordien op een varkensboerderij gewerkt, waar de zwijnen wel gevoederd werden, maar hij niet. Op het schilderij zie je zowel varkens als koeien. Rundvlees was toen voedsel voor de rijken, varkensvlees voor de armen. Met die dualiteit heb ik in dit gerecht gespeeld. ‘Goedkope’ varkenswang combineerde ik met een dunne plak runderham, een zeer duur product. De kleuren van mijn eetbare compositie zijn geïnspireerd op die van de vader en de zoon, rechtsonder

op het schilderij. Rubens beeldde ze af als twee figuren in zijn pastorale ode aan het boerenleven. Het Bijbelse verhaal van de verloren zoon spreekt me ook persoonlijk aan. Ik ben enig kind, dus ik heb wel een bijzondere band met mijn vader. Hij was elektromecanicien en had me graag zijn beroep verder zien doen. Hij begreep niet waarom ik per se kunstgeschiedenis wou studeren en daarna nog kok ben geworden. Als autodidact dan nog. Hij zag een andere toekomst voor mij, maar ik heb voor mijn eigen pad gekozen. Als ‘verloren’ beschouwde hij zijn zoon nooit, denk ik, maar evident vond hij mijn parcours zeker niet.”

Matthieu Beudaert



Gekonfijte varkenswang, gedroogde runderham, eekhoortjesbrood en linzen

Bak de varkenswangen in boter goudbruin. Kruid met zout. Snijd de ui fijn en plet het teentje knoflook. Voeg toe aan de varkenswangen. Blus met het bier en voeg de sojasaus en het laurierblaadje toe. Gaar de varkenswangen in het bier tot ze zacht zijn, ongeveer 2 tot 3 uur. Laat afkoelen. Haal de wangen uit het kookvocht. Kook het kookvocht in tot stroop en lak er de gekonfijte wangen in.

Kook voor de linsensalade de linzen beetgaar in de groentebouillon. (Gebruik de bereidings-tijd van de verpakking als leidraad.) Giet af. Snipper het sjalotje fijn en zet aan in wat plantaardige olie. Voeg de rodewijnazijn toe en kook de azijn in tot stroop. Voeg de notenolie en de linzen toe en meng goed. Breng op smaak met peper en zout.

Schil voor de mousseline de knolselder en snijd in grove brunoise (kubusjes van ongeveer 1 bij 1 cm). Stoof de knolselder aan in de boter en voeg de misopasta toe. Bevochtig met groentebouillon en room en kook gaar. Giet af en mix glad met wat kookvocht. Duw door een zeef of een tamis voor een extra glad effect.

Stoof voor de jus van eekhoortjesbrood de fijngesneden sjalot aan in wat boter. Voeg het gedroogde eekhoortjesbrood toe. Blus met witte wijn en reduceer tot bijna droog. Voeg dan de madeira toe en kook opnieuw in tot de helft. Bevochtig met de bouillon en laat 20 minuten op een zacht vuurtje pruttelen. Zeef. Voeg de room en de boter toe en mix luchtig.

Leg voor de afwerking wat linsensalade op het bord. Bak het eekhoortjesbrood goudbruin in een pan met wat olijfolie. Leg de varkenswang op de linsensalade. Leg er wat knolselder-mousseline naast. Werk het gerecht af met gebakken eekhoortjesbrood, de gedroogde runderham en de jus van eekhoortjesbrood. Wie eekhoortjesbrood heeft van superieure kwaliteit, kan nog 2 rauwe plakjes van de champignon snijden als extra laag 'smaak'.

Hoofdgerecht

Voor 4
voor de gekonfijte varkenswang

- 4 varkenswangen
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 2,5 dl bruin bier
- 2 el sojasaus
- 1 blad laurier

voor de linsensalade

- 75 g linzen
- 4 dl groentebouillon
- 1 sjalot
- 5 el rodewijnazijn
- 2 el notenolie

*voor de mousseline
van knolselder*

- 1/2 knolselder
- 25 g boter
- 2 el misopasta
- 2 dl groentebouillon
- 2 dl room

*voor de jus van
eekhoortjesbrood*

- 1 fijngesneden sjalot
- 15 stuks gedroogd eekhoortjesbrood
- 1 dl witte wijn
- 2 dl madeira
- 2 dl groentebouillon of champignonbouillon
- 1 dl room
- 2 el boter

voor de afwerking

- 4 stuks eekhoortjesbrood
- 4 flinterdun gesneden plakjes runderham



COLOFON

Teksten

Matthieu Beudaert
Koen Bulckens
Annelien De Troij
Thijs Demeulemeester
Adriaan Gonnissen
Samuel Mareel
Nico Van Hout
Véronique Van Passel
Cathérine Verleysen
Simone Zeguers

Foodfotografie

Piet De Kersgieter

Beeldredactie KMSKA

Eline Wellens

Eindredactie

Jan Haeverans

Projectcoördinatie

Sara Colson

Art director

Natacha Hofman

Vormgeving

Thomas Soete

Beeldbewerking

Pascal Van Den Abbeele

Druk

Graphius, Gent

Uitgever

Gautier Platteau

ISBN 978 94 9341 650 5
D/2025/11922/70
NUR 441

© Hannibal Books, 2025
www.hannibalbooks.be

TEAM HANNIBAL BOOKS

Laura Bijmens, Sara Colson,
Pieter De Meyere, Natacha
Hofman, Séverine Lacante,
Sofie Meert, Gautier Platteau,
Hedwig Scheltjens, Stephanie
Van den Bosch, Hadewych
Van den Bossche

MET BIJZONDERE DANK AAN:

Setting the tone in Stone/
Van Den Weghe

Alle rechten voorbehouden. Niets van deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. De uitgever heeft geprobeerd voor alle teksten, foto's en afbeeldingen de wettelijke voorschriften inzake copyright toe te passen. Wie meent nog rechten te kunnen laten gelden wordt verzocht zich tot de uitgever te richten.

Frontcover

Clara Peeters, *Stilleven met vis*, inv.nr. 834, foto: Hugo Maertens, Koninklijk Museum voor Schone Kunsten Antwerpen – Collectie Vlaamse Gemeenschap (public domain)

Frontispice

© SABAM Belgium, 2025, Walter Vaes, *Krab*, inv.nr. 2876, foto: Hugo Maertens, Koninklijk Museum voor Schone Kunsten Antwerpen – Collectie Vlaamse Gemeenschap

Backcover

James Ensor, *De oestereetster*, inv.nr. 2073, foto: Rik Klein Gotink, Koninklijk Museum voor Schone Kunsten Antwerpen – Collectie Vlaamse Gemeenschap (public domain)

Schutbladen

Vooraan

Paul de Vos, *Stilleven*, inv.nr. 5082, foto: Hugo Maertens, Koninklijk Museum voor Schone Kunsten Antwerpen – Collectie Vlaamse Gemeenschap (public domain)

© SABAM Belgium, 2025, Robert Van Cauwenberghe, *Stilleven*, inv.nr. 2505, foto: Hugo Maertens, Koninklijk Museum voor Schone Kunsten Antwerpen – Collectie Vlaamse Gemeenschap

Achteraan

Pieter de Ring, *Stilleven*, inv.nr. 659, foto: Hugo Maertens, Koninklijk Museum voor Schone Kunsten Antwerpen – Collectie Vlaamse Gemeenschap (public domain)

Alexander Adriaenssen, *Vis, schaaldieren, gevogelte, groenten en een kat*, inv.nr. 1, foto: Hugo Maertens, Koninklijk Museum voor Schone Kunsten Antwerpen – Collectie Vlaamse Gemeenschap



HANNIBAL
BOOKS



Fotocredits

Adela Lambrechts, SABAM Belgium, 2025, foto: Hugo Maertens (p. 24–25)
Anish Kapoor. All rights Reserved, SABAM Belgium, 2025, foto: Madeleine ter Kuile (p. 59)
Bram Bogart, SABAM Belgium, 2025, foto: Hugo Maertens (p. 45)
Fondation Lucio Fontana, SABAM Belgium, 2025, foto: Hugo Maertens (p. 31)
Fondation Walter & Nicole Leblanc/SABAM Belgium, 2025, foto: Hugo Maertens (p. 94)
Fritz Wotruba, Belvedere, Vienna, foto: Hugo Maertens (p. 191)
Günther Uecker, SABAM Belgium, 2025, foto: Hugo Maertens (p. 147)
Josep Maria Subirachs Sitjar, SABAM Belgium, 2025, foto: Hugo Maertens (p. 84, 87)
Koninklijk Museum voor Schone Kunsten Antwerpen/Cedric Verhelst – Collectie Vlaamse Gemeenschap (public domain) (p. 27, 99, 108, 150–151, 194)
Koninklijk Museum voor Schone Kunsten Antwerpen/d/arch – Collectie Vlaamse Gemeenschap (public domain) (p. 18–19)
Koninklijk Museum voor Schone Kunsten Antwerpen/Dominique Provost – Collectie Vlaamse Gemeenschap (public domain) (p. 12, 53)
Koninklijk Museum voor Schone Kunsten Antwerpen/Hugo Maertens – Collectie Vlaamse Gemeenschap (public domain) (p. 6–7, 8, 10–11, 14, 15, 16–17, 22, 23, 28–29, 41–42, 48, 62, 67, 70–71, 73, 76, 89, 90–91, 104, 117, 132, 136–137, 142, 160, 170, 209, 218–219, 223)
Koninklijk Museum voor Schone Kunsten Antwerpen/Rik Klein Gotink – Collectie Vlaamse Gemeenschap (public domain) (p. 10–11, 13, 21, 34, 39, 112, 123, 138, 152, 157, 165, 178, 182, 188–189, 202, 204–205)
Louis Van Lint, SABAM Belgium, 2025, foto: Hugo Maertens (p. 212, 214–216)
Marthe Donas, SABAM Belgium, 2025, foto: Hugo Maertens (p. 101–102)
Maurice de Vlaminck, SABAM Belgium, 2025, foto: Hugo Maertens (p. 168–169)
Otto Piene, SABAM Belgium, 2025, foto: Hugo Maertens (p. 81)
Paul Van Hoeydonck, SABAM Belgium, 2025, foto: Hugo Maertens (p. 126, 130)
Pierre Louis Flouquet (p. 175)
Pol Bury, SABAM Belgium, 2025, foto: Hugo Maertens (p. 117)
Raoul Hynckes, foto: Hugo Maertens (p. 56–57)
Raveel-MDM/SABAM Belgium, 2025, foto: Hugo Maertens (p. 199)
Walter Vaes, SABAM Belgium, 2025, foto: Hugo Maertens (p. 26)