

2010 juni

Nijmegen Noviomagum · Zomer

Bretonse kreeft met walnotenolie en saffraanvinaigrette en krokante witlof

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|-----------|
| kreeft (±500 gram) | 2 | stuks |
| witlof | 4 | stronkjes |
| gemengde jonge sla | 30 | gram |
| poedersaffraan | | snufje |
| kreeftenfond | 0,25 | dl |
| walnotenolie | 7,5 | ml |
| olijfolie | 5 | ml |
| wijnazijn | 2,5 | ml |
| sherryazijn | 10 | ml |
| arachideolie | 15 | ml |
| boter | 25 | gram |
| bieslook | 14 | pijpjes |
| engelse mosterd | 1 | theelepel |
| cayennepeper | | |
| zout | | |
| peper | | |

Kreeft: Breng in een grote pan water met zout aan de kook. Dompel de kreeften onder in het kokende water en laat ze 1,5 minuut koken. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken. Haal de poten en de scharen eraf; breek ze open en haal het vlees eruit. Haal de staart van de kop af en snijd hem over de lengte door midden. Verwijder de darm. Bestrijk al het vlees van de kreeft met behulp van een kwastje met zachte boter. Dek het af met huishoudfolie en zet het koel weg. Groente: Was de sla en dep die goed droog. Selecteer 6 mooie witlofblaadjes p.p. en zet ze koel weg. Vinaigrette 1: Meng in een kom 1 theelepel Engelse mosterd, de walnotenolie, de sherryazijn, zout, peper en een snufje saffraanpoeder. Meng daardoor de kreeftenfond, breng op smaak en zet apart. Vinaigrette 2: Maak vinaigrette met de wijnazijn, olijfolie, zout en peper. Snijd 6 pijpjes bieslook (bij 4 personen) zeer fijn en zet apart. Groente: Kruid witlofblaadjes met een beetje saffraanpoeder, zout en peper. Let op: pas op met saffraan; deze specerij kan gauw overheersen! Smeer ze in met arachideolie. Verhit 15 ml (4 pers) arachideolie en bak hierin het witlof kort rondom. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Kreeft: Kruid het kreeftenvlees met zout, cayennepeper en een snufje saffraanpoeder. Laat roomboter smelten in een ruime koekenpan. Verhit de kreeftenstaarten gedurende 1 minuut aan de vleeskant en 2 minuut aan de schaalkant. Haal ze uit de pan. Sauteer in de zelfde boter het vlees van de poten en scharen. Haal het uit de pan. Vinaigrette 1 en 2: Meng de vinaigrette van olijfolie door de gemengde sla. Haal het vlees uit de staarthelften en snijd iedere helft in vierstukken. Spatel die door wat saffraanvinaigrette. Serveren: Leg de staartstukken terug in de schaal en plaats die in het midden van een bord met de schaalkant naar boven. Leg het vlees van de poten erbij en daarop het vlees uit de schaar. Schik een waaier van de witlofblaadjes aan de bovenkant van het bord. Leg de sla erbij. Garneer het gerecht met de overgebleven pijpjes bieslook. Strooi het fijngesneden bieslook over het witlof. Druppel de kreeftenvinaigrette rondom het gerecht.

Kreeftensoep met Coquilles St. Jacques en bloemkool

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------------|-------------|---------|
| soepkreeft (kleine) | 0,8 | kg |
| olijfolie | 0,5 | dl |
| boter | 100 | gram |
| venkel (schoon gewicht) | 50 | gram |
| sjalotje (schoon gewicht) | 30 | gram |
| bleekselderij (schoon gewicht) | 30 | gram |
| wortel (schoon gewicht) | 20 | gram |
| knoflook | 1 | teentje |
| tomaat | 2 | stuks |
| sinaasappel zonder schil en wit | 1 | stuk |
| dragon | 1 | takje |
| tijm | 1 | takje |
| witte port | 0,5 | dl |
| witte wijn (chardonnay) | 1,4 | dl |
| kookroom | 0,25 | dl |
| krachtige visbouillon | 0,8 | liter |
| coquilles st. jacques | 4 | stuks |
| citroen | 0,2 | stuk |
| bloemkoolroosjes (schoon gewicht) | 60 | gram |
| nootmuskaat | | |

Kreeftensoep: Verwijder maag (in de kop) en darmen (in de staart) van de kreeften. Hak de kreeften klein en zweet ze aan in wat olijfolie en boter. Doe de gesnipperde groenten (behalve de tomaat) en knoflook erbij en fruit mee. Voeg de tomaten, sinaasappelstukjes en kruiden toe. (Houd wat dragon achter. (0,5 takje voor 10 personen; 1 takje voor 20 personen). Nog even aanzetten en daarna blussen met de port en de witte wijn. Laat de vloeistof inkoken en vul deze aan met de visbouillon. Laat alles ongeveer 15 minuten trekken. Groente: Blancheer de bloemkoolroosjes kort in kokend water met wat zout. Snijd de dragonblaadjes in kleine stukjes. Kreeftensoep: Passeer de bouillon door een zeef en doe er de room bij. Kook vervolgens de soep kort in. Coquilles: Sauteer de coquilles in wat boter; houd ze warm. Bak de geblancheerde bloemkoolroosjes eveneens kort in wat boter en houd ze warm. (warmhoudkast). Beurre noisette: Verwarm 3 eetlepels boter (10 personen) op een laag vuur tot deze lichtbruin is. Serveren: Doe in een groot voorverwarmd, diep bord een coquille en bloemkoolroosjes. Mix de beurre noisette door de soep samen met de achtergehouden dragon. Breng op smaak met wat vers geraspte nootmuskaat. Roer de soep goed door en schenk hem voorzichtig in de borden. Leg op de coquille een kwart schijf citroen.

Kreeft met lavendel in zout gegaard en puree van gebakken uien

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------------------|-------------|------------|
| kreeften (liefst vrouwtjes) a 300/400 gr | 2 | stuks |
| lavendelbloemen | 4 | theelepels |
| reepjes citroenschil | 4 | reepjes |
| tijm | 4 | takjes |
| grof vuil zeezout (speciaal voor korst) | | |
| court bouillon (zie ander recept) | 6 | liter |
| balsimicumpesto (zie ander recept) | | |
| uien geschild | 400 | gram |
| olijfolie | | |
| boter | 110 | gram |
| water | 0,55 | dl |

Verwarm de oven voor op 220°C. Kreeft: Strooi in een braadslede een laagje zeezout en leg de kreeften daarop. Indien nodig de kreeften over twee braadsledes verdelen. Leg de lavendel, tijm en stukjes citroenschil bij de kreeften en strooi de rest van het zeezout erover. Besprenkel het zeezout met wat water, zodat u het kunt vormen. Druk het stevig rond de kreeften aan. Zet de braadslede 20 minuten in een voorverwarmde oven van 220°C. Haal de braadslede uit de oven en laat 10 minuten staan. Breek de zoutkorst open en haal de kreeften eruit. Snijd ze overlans doormidden en verwijder maag en darmkanaal. Haal het vlees uit de staarten. Breek de armen en scharen open en haal alle kreeftenvlees uit het pantser. Puree van gebakken uien: Laat de uien in een zeef uitlekken. Pureer de uien met zo min mogelijk vocht in een blender. Wrijf de puree ten slotte door een fijne zeef. Serveren: Schik het kreeftenvlees direct op voorverwarmde borden. Bestrijk het kreeftenvlees met basilicumpesto. Schep de gebakken-uienpuree ernaast.

Court bouillon voor schaaldieren

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------|-------------|------------|
| water | 6 | liter |
| wortel(schoon gewicht) | 300 | gram |
| uien (schoon gewicht) | 300 | gram |
| bleekselderij (schoon gewicht) | 150 | gram |
| sinaasappel (zonder schil) | 3 | stuks |
| citroen (zonder schil) | 1 | stuk |
| peperkorrels | 3 | el |
| peterseliestelen | | |
| venkel zaad | 3 | theelepels |
| laurier | 3 | blaadjes |
| witte wijnazijn | 7,5 | dl |
| cognac | 0,2 | dl |

Breng water en alle opgegeven ingrediënten, in stukken gesneden, zonder azijn en cognac aan de kook en laat het geheel 15 minuten trekken. Breng de bouillon op smaak met zout, witte wijnazijn en een scheutje cognac.

Basilicumpesto

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| parmezaanskaas | 5 | gram |
| pecorinnokaas | 2 | gram |
| vers basilicumblad | 10 | gram |
| pijnboompitten | 3,8 | gram |
| knoflook zonder kiem | 0,5 | teen |
| zeezout | 1 | gram |
| olijfolie | 0,2 | dl |

Rasp de Pecorino en de Parmezaanse kaas. Pureer alle droge stoffen in de vijzel of keukenmachine en voeg in scheutjes de olijfolie toe tot er een smeug geheel ontstaan.

Frambozen in vlierbloesemgelei

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------|-------------|---------|
| frambozen (diepvries) | 150 | gram |
| suiker | 45 | gram |
| citroensap | | |
| vlierbloesemsiroop | 0,5 | dl |
| witte wijn | 0,5 | dl |
| arrowroot | 3 | gram |
| sekt | 1,3 | dl |
| eidooier | 0,4 | dl |
| water | | |
| meringue (om te verkruimelen) | 2 | stuks |
| meringue (voor stukjes) | 2 | stuks |
| frambozen | 12 | stuks |
| munttopjes | 4 | stuks |

Frambozenpuree: Pureer de frambozen met de suiker in de keukenmachine. Zeef de puree, breng eventueel op smaak met citroensap en zet koud weg. Frambozen in vlierbloesemgelei: Snijd de frambozen in grote stukken. Verhit het wijn-siroopmengsel. Roer wat arrowroot in een beetje wijn los. Voeg het toe aan het wijnmengsel en laat het aan de kook komen en binden. Laat het mengsel iets afkoelen en schenk het vervolgens over de stukjes frambozen. Verdeel het frambozenmengsel over de glazen coupes en zet die koel weg. Citroengranité: Citroensap met water en suiker mengen. Giet het mengsel in een platte bak (liefst rvs) en laat het bevriezen. Af en toe het mengsel losroeren. De massa moet bevriezen, maar wel rul blijven. Schraap voor het serveren het bevroren mengsel af. Sektsabayon: Meng alle ingrediënten in een diepe kom. Klop ze au bain marie tot er binding ontstaat. Haal de kom van het vuur. Klop het mengsel in een koudwaterbad tot het koud is. Serveren: Haal de coupes uit de koeling en schep wat frambozenpuree op de frambozen in vlierbloesemgelei. Strooi wat merenguekruimels daarover. Schep er vervolgens de sabayon over. Leg op de sabayon een bol granité. Garneer het gerecht met frambozen, stukjes merengue en een topje munt.