

# Gebakken coquilles met structuren van venkel



## Ingredienten

## Bereiding

Ingrediënten

Voor de panna cotta van venkel:

- 1 venkel
- 10 g Pernod
- 350 g kippenbouillon
- 10 g Noilly Prat
- 150 g volle room (35 à 40% vet)
- 3 g agar agar
- 3 g gelatine

Voor de saffraangel:

- 4 g agar agar
- 4 dl groentebouillon
- 1 el sinaasappelpoeder
- 20 saffraandraadjes

Voor de gesmoorde venkel:

- 1 venkel
- 1 sinaasappel, sap en rasp
- Klontjes boter

Voor de coquilles:

- 6 coquilles
- Peper en zout

Voor de afwerking:

- 12 chips Blue Terra (of andere chips naar keuze)
- Eetbare bloemen
- Oost-Indische kers (of ander groene kruiden naar keuze)

#### **Voor de panna cotta van venkel:**

1. Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water.
2. Kook de venkel, Pernod, Noilly Pratt, kippenbouillon en slagroom in ca. 15 min goed gaar.
3. Maal de massa fijn in de blender en wrijf door een zeef.
4. Houd hiervan 6 dl over en kook dit op met de agar agar. Voeg van het vuur de geweekte en uitgeknepen gelatine toe.
5. Breng op smaak met (witte) peper en zout.
6. Vul de mal\* af en vries in.

#### **Voor de saffraangel:**

1. Kook de groentebouillon, de saffraandraadjes en het sinaaspoeder even op en laat 10 min staan.
2. Zeef en kook op met de agar agar.
3. Laat opstijven in de koelkast.
4. Draai door in de blender en schep in een spuitflesje.

#### **Voor de gesmoorde venkel:**

1. Snijd 4 dikke plakken van de venkel en steek die rond uit met een uitsteekring.
2. Laat in een brede pot met dikke bodem de boter smelten. Leg er de venkelplakken bij in 1 enkele laag. Kruid ze met peper en zout. Dek voor 3/4 af met sinaasappelsap.
3. Dek af met een bakpapiertje en zet 10 min op een zacht vuurtje. Draai de plakken om. Dek weer af en laat nog 10 min zacht stoven of tot de venkel gaar is.

#### **Voor de coquilles:**

1. Snijd de coquilles horizontaal door.
2. Leg ze vervolgens even op een vel keukenpapier en dep ze voorzichtig droog. Het is belangrijk dat ze zo droog mogelijk zijn voordat je ze gaat bakken, anders komt er te veel vocht in je pan en kan je de coquilles niet krokant bakken.
3. Verhit een pan op hoog vuur en voeg een beetje olijfolie en/of boter toe. Zorg ervoor dat de pan goed heet is voordat je de coquilles gaat bakken.
4. Leg de coquilles in de pan en bak ze ca. 1-2 min aan elke kant, afhankelijk van de grootte van de coquilles. Ze moeten een goudbruine kleur hebben en lichtjes veerkrachtig aanvoelen als je erop drukt. Coquilles mogen binnenin nog een beetje rauw en glazig zijn. Als je ze te lang bakt, worden ze taai en rubberachtig. Kruid met peper en zout.

#### **Afwerking:**

1. Haal de panna cotta tijdig uit de diepvries en laat ontdooien in de koelkast.
2. Schik een plak gesmoorde venkel in een schaalje.
3. Leg er 3 halve gebakken coquilles op. Hierop komen 3 chips (die zorgen voor de bite).
4. Werk af met dotjes saffraangel, de panna cotta en eetbare bloemen en Oost-Indische kers.

<https://www.hap-en-tap.be/gebakken-coquilles-met-structuren-van-venkel/>