

Asperges met oosterscheldekreeft en courgette



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 2 Oosterscheldekreeften
- 12 witte asperges
- 1 wittewijnazijn
- 1 verse hazelnoten
- 1 cayennepeper
- 1 peper en zout

Voor de court-bouillon:

- 1 ui
- 1 wortel
- 2 stengels bleekselder
- 150 ml witte wijn
- 2 takjes tijm
- 1 kl zwarte peper

Voor de kreeftenboter:

- 2 koppen van kreeft
- 300 gram boter
- 1 el sanchopeper
- 2 kaffir-limoenblaadjes

Voor de courgetten:

- 1 courgette
- 1 kl ras el hanout
- 1 el witte sojasaus
- 1 kl xeresazijn

- 1 olijfolie, peper en zout

Bereiding

Breng voor de court bouillon alle ingrediënten aan de kook en laat 20 min. sudderen.

Breng op smaak met cayennepeper en zout. Haal de kop van de twee kreeften en bewaar ze voor de kreeftenboter.

Kook de kreeft ca. 4 minuten in de court bouillon, koel alles af in ijswater. Maak de koppen schoon en snij ze overlangs door, bak ze aan in hete olie, voeg aromaten toe en laat dit anderhalf uur infuseren op een laag vuurtje. Zeef en gebruik dit om de kreeft in te bakken.

Hou een stuk van de courgette apart, bak de rest met ras el hanout in olijfolie volledig gaar en mix tot een gladde crème.

Breng op smaak met sojasaus, peper en zout.

Snij het stuk van de courgette in dunne rauwe slietene en marineer ze in olijfolie en xeresazijn, kruid met peper en zout.

Spoel en schil de asperges, kook de schillen op in vocht en zeef dit, voeg er wat zout aan toe en kook de asperges hierin gaar. Snij de asperges daarna in stukken, bak ze voor het serveren en bruisende boter, blus met wat wittewijnazijn en kruid met peper en zout.

Decorticeer de staarten en de scharen en bak het vlees lichtjes in wat kruidenboter. Kruiden met peper en zout.

Schik de asperges op warme borden, met de kreeft, enkele puntjes courgettecrème en de sliertjes rauwe courgette.

Leg er eventueel wat gebakken pijpajuintjes bij.

Overgiet met kreeftenboter en rasp er wat verse hazelnootjes over.