

Gegrilde zeetong met rauw gemarineerde sint-jakobsvruchten, artisjokcrème en schaaldierenjus met Thaise limoen



Ingrediënten

Bereiding

Fileer de zeetong en gril de filets kort in ruitpatroon. Kruid met peper en zout.

Blender de artisjokbodems fijn en voeg gevogeltebouillon, citroensap en Parmezaanse kaas toe. Voeg op het laatst olijfolie en room toe. Verwarm dat mengsel tot 65 °C en mix het warme mengsel. Zeef alles door een fijne zeef. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Maak nu de saus. Stoof sjalot en knoflook aan en blus met cognac en Noilly prat. Voeg limoenblaadjes toe en kook tot 1/4 in. Doe er nu de schaaldierenbouillon bij en kook zachtjes in tot de helft. Meng er room en boter door. Giet het mengsel door een zeef en mix alles luchtig op.

Haal de sint-jakobsvruchten uit hun schelp, maak ze schoon, en snijd ze in plakjes. Marineer ze in een mengsel van 1 deciliter olijfolie en het sap van 1/2 citroen op smaak gebracht met peper en zout. Schik alles strak tegen elkaar en werk eventueel af met gedroogde, gelakte huid van de zeetong.