

Gepocheerde oester met een garnalmoesje en mosterdscheutjes



Ingredienten

- 350 g garnalen
- 1 stuk sjalot (versnipperd)
- 1 stuk knoflookteentje (geperst)
- 100 g bleekselder (in blokjes)
- dl arachideolie
- 8 stuk kerstomaatjes (in stukjes)
- 1 dl witte wijn (droge)
- 2 dl visfumet
- 1 dl room
- 1 stuk gelatineblaadje (geweekt)
- stuk citroen (sap)
- zeezout en peper van de molen
- 75 g jonge wortelen (in blokjes)
- 75 g venkelknol (in blokjes)
- 75 g knolselder (in blokjes)
- 75 g zeekraal (in stukjes)
- 2 dl groentebouillon
- 12 stuk oesters (mooie holle)
- 1 bakje Cress (rode mosterd of blaadjes van waterkers)

Bereiding

Voor 12 personen

1. Pel de garnalen en bak de schalen samen met de sjalot, de knoflook en de selder gedurende 4 minuten aan in de olie. Doe er de tomaatjes, de wijn en de fumet bij en laat gedurende 10 minuten zachtjes koken. Zeef en voeg er de room, het uitgeperste gelatineblaadje en het citroensap aan toe. Kruid met peper en zout en doe het geheel in een spuitbus. Zet er 2 gaspatronen op, schud goed en bewaar minstens 6 uur in de koelkast.

2. Kook de wortelen, de venkel, de knolselder en de zeekral beetgaar in de groentebouillon en schep daarna de groenten eruit.
3. Dompel het oestervlees gedurende 30 seconden in hetzelfde vocht en schep het er ook uit. Doe er dan het oestervocht bij.
4. Vul met de groenten 12 kleine glazen en leg er telkens een oester op. Verdeel de garnalen en het kookvocht erover en spuit de glaasjes, juist voor he serveren, vol met garnaalmoes.
5. Strooi er de mosterdscheutjes of waterkersblaadjes op en serveer.

Recept naar Felix Alen