

Langoustines op een taartje van selder en appels



Ingredienten

- 12 langoustines
- 6 Granny Smith appels
- 1 Groene selder
- 200 g gemberwortel
- 3 limoenen
- 2.5 dl gevogeltebouillon
- zeezout van Camargue
- peper, grof geplet
- olijfolie van Maudouze

Bereiding

De gember schillen en raspen. Voor een minder geprononceerde smaak kan men minder gember gebruiken. Drie appels en de halve selder centrifugeren. Het sap, samen met het sap van anderhalve limoen en de helft van de gemberrasp laten inkoken tot er een kwart van het oorspronkelijk volume over is.

De langoustines uit hun jasje halen en de darmkanaaltjes aan de rugzijde met een puntmesje verwijderen.

De schaaldierenjus bereiden: de pantsers en pootjes van de langoustines aanstoven in olijfolie, overgieten met gevogeltebouillon en de rest van de gemberrasp en vijf kwartjes limoen toevoegen. Kruiden naar smaak. Alles goed laten doorkoken en zeven. De jus inkoken tot een kwart.

De twee jus samenbrengen en inkoken tot een dikke saus.

De overige drie appels in lucifers raspen. De halve selder in blokjes snijden. De twee samenbrengen, met limoensap besprenkelen en kort aanstoven in olijfolie. Kruiden naar smaak met peper, zout en een weinig gember.

De langoustines kort bakken in olijfolie en kruiden met peper en zout.

Midden op de borden, in een ring, de mengeling van appels en selder schikken. Hier de langoustinestaartjes op leggen.

Rond de ring, op de bordspiegel, streepjes saus trekken.

Recept naar Jan Demonie