

# Langoustine ravioli, gestoofd witloof in appelsiensaas en langoustine jus



## Ingredienten

### Langoustine vulling:

- 1.5 kg langoustines

### Langoustine jus:

- 1 kg langoustine koppen of kreeftenkoppen
- 1 ui, geschild en gesneden in kubussen van 2 cm
- 1 tl korianderzaadjes
- 3 st steranijs
- 200 ml witte wijn
- 2 l visbouillon
- 1 bol knoflook, gehalveerd
- 2 tomaten
- 50 g ongezouten boter
- 100 ml olijfolie

### Gestoofd witloof:

- 300 g witloof, fijn gesneden
- 35 g Poedersuiker
- 1 el sherry azijn
- 1 geperste sinaasappel
- 60 g ongezouten boter

### Pastadeeg:

- 0.5 opgeklopt ei
- 2 eigelen

- 240 g bloem 00
- 1 snuifje Zout
- 50 ml Water
- 1 el olijfolie

### **Uitrusting:**

- Pastamachine

## **Bereiding**

### **Bereiding:**

1. **Pasta deeg:** Begin met de pastadeeg te bereiden. Voeg het opgeklopte ei en de eidooiers toe in een kom en zet het beslag onder elkaar. Zet daarna de kom opzij.
2. Voeg de bloem en het zout toe in een elektrische mixer en meng deze op een zeer lage snelheid. Voeg het ei beslag langzaam, beetje bij beetje, toe tot het een glad deeg vormt. Voeg daarna de olie en het water toe, verhoog de snelheid een klein beetje en meng voor 2-3 minuten tot dat het een glad en gelijk beslag is.
3. Snijd het deeg in 4 gelijke ballen, bedek het met plasticfolie en laat minstens 1 uur in de koelkast.
4. **Saus:** Plaats een zware pan op een hoog verhitte plaat en voeg olie toe. Voeg de 1 kg langoustinekoppen toe wanneer de olie bijna rookt en laat 4-5 minuten bakken tot de kopjes, goudbruin worden en karamelliseren.
5. Doe de langoustinekoppen in een zeef en zet opzij. Breng de pan terug op een goed verhit vuur en voeg vervolgens de boter, ui, de wortelen en de selder er aan toe. Bak deze gedurende 3-4 minuten aan.
6. Voeg de venkelzaden, korianderzaden en de steranijs toe aan de pan. Giet er vervolgens de witte wijn bij en reduceer. Breek de langoustinekoppen met een deegrol en breng ze terug in de pan.
7. Giet de visbouillon in de pan, voeg de knoflook en de tomaten toe en laat het koken tot dat de vloeistof met 2/3 is gereduceerd. Dit duurt ongeveer 30-45 minuten.
8. Haal nadien de bouillon van het vuur en laat 1 uur rustig trekken. Haal alles door een fijne zeef, gooi de koppen weg en laat afkoelen. Alternatief: zet het even in de vriezer tot het klaar is voor gebruik.
9. **Langoustines:** Verwijder de darmkanalen en verwijder de staartvinnen voorzichtig van de kop. Voeg de staartjes toe aan een fel gezouten pot kokend water voor 10 seconden. Haal ze er daarna terug uit en plaats ze op een dienblad om af te koelen.
10. Verwijder de pel van de staarten en snij het staartvlees in grove stukken. Zet dit opzij tot het gebruikt moet worden.
11. **Ravioli:** Rol de deegrolletjes uit door middel van een pastamachine en leg elk vel op een bebloemd werkblad. Gebruik een 8-10 cm ronde pastasnijder om 12 schijfjes (4 porties van 3 ravioli elk) uit te snijden of 24 (4 porties van 6 ravioli elk) uit te snijden.
12. Leg een lepel van de langoustine staartvulling in het midden van elke schijf. Gebruik een patisserieborsteltje om een beetje water rond de randen van de ravioli te strijken. Plooi de ravioli in twee (met de vulling in het midden) en strijk met uw vingers rond de pasta om luchtballen te voorkomen. Herhaal dit met de andere ravioli vellen.
13. **Witloof:** Zet een pan op een vuur van gemiddelde temperatuur en voeg boter toe. Leg het witloof in de pan zodra de boter gesmolten is, laat 2-3 minuten bakken en voeg de suiker toe. Zodra de suiker gekaramelliseerd is, mag azijn en sinaasappelsap toegevoegd worden. Laat dit koken tot het tot 2/3 gereduceerd is (ongeveer 2-3 minuten).
14. Breng een grote pot met gezouten water aan de kook en kook de ravioli gedurende 90 seconden. Giet deze af en serveer ze met de langoustinejus en het gestoofde witloof in appelsienensaus.

Recept naar Martin Wishart

<http://www.greatbritishchefs.com/recipes/langoustine-ravioli-recipe>