

Noordzeekrab met venkelsalade en geleï van venkel



Ingredienten

Bereiding

Voor 4 personen

Venkelgelei

2 venkelknollen • 2 dl kippenbouillon • 1 dl room • 1 dl melk • peper en zout • 20 cl room • 4 g agar-agar

Kervelolie

1 handje roomse kervel • olijfolie

Krabsalade

200 g vers gekookt vlees van noordzeekrab • 2 el zelfgemaakte mayonaise • 1 hardgekookt eitje, fijngehakt • peper en zout • citroensap • 1 tl schaaldierenjus

Gemarineerde venkel

1 venkel, in brunoise gesneden • 1 klein sjalotje, fijngesnipperd • 12 blaadjes basilicum, fijngesnipperd • olijfolie • peper en zout • citroensap • sushiazijn

Afwerking

2 dl schaaldierenjus (of krabjus)

Venkelgelei: versnij de venkelknollen. Kruid met peper en zout. Leg de stukken venkel in een pot en voeg de kippenbouillon, room en melk toe, en laat onder deksel gaarkoken. Giet het kookvocht af en vang het op. Pureer de venkel in de mixer met een deel van het kookvocht tot een smeùige puree. Druk de puree door een fijne zeef Meng de puree vervolgens met 20 cl room en 30 cl kookvocht Meng met 4 g agar-agar en stort het mengsel uit op een plaat Zet in de koelkast en laat gedurende 2 uur opstijven. Als het geleren een lastige karwei is of als je de bereiding sneller wilt afwerken dan kan je ook enkel de crème zonder de agar-agar gebruiken

Kervelolie: mix de roomse kervel met 1 dl olijfolie, en giet door een fijne zeef.

Krabsalade: breng de krab op smaak met wat mayonaise, het ei, peper en zout, citroensap, een lepeltje schaaldierenjus en meng tot een mooie volle krabsalade.

Gemarineerde venkel: snij 3/4 van de venkel in brunoise. Marineer de venkel met de overige ingrediënten.

Afwerking: snij de resterende 1/4 venkel met een keukenschaaf of met de mandoline in fijne schijven. Snij smalle repen van de venkelgelei en leg een reep in het midden van elk bord. Of trek een streep venkelcrème over het bord. Verwarm de schaaldierenjus en schuim hem op voor het serveren. Verdeel de krabsalade in quenelles over de borden, alsook de gemarineerde venkel en schijfjes rauwe venkel, en lepel er de opgeschuimde schaaldierenjus over. Druppel er tot slot nog wat kervelolie over.