

Mousseline kreeft thermidor met gembergelei



Ingredienten

Kreeft 6 personen:

- 1000 gr kreeft
- 4 blaadjes gelatine
- 25 ml cognac
- 300 ml opgeklopte room

Kreeftenbouillon:

- 1 gehakte ui
- 1 stengel selder
- 1 gehakte wortel
- 2 tl oijfolie
- 2 tl brandy
- 2 plumtomaten
- 125 ml witte wijn
- 5 gr peterselie
- 1 l Water

gembergelei:

- 250 gr geschilde gember
- 2 citroenen sap
- 300 ml Water
- 200 gr basterdsuiker
- 6 blaadjes gelatine

tuile met venkelzaad:

- 300 gr aardappel
- 3 eiwitten

- 25 gr parmesan
- 25 gr venkelzaaies
- 1000 ml bakolie

afwerking:

- 1 el creme fraiche
- 1 el gehakte dille
- 20 gr slablaadjes

Bereiding

- 1) Doodt de kreeft, scheidt de kop, lijf en poten.
- 2) kook het lijf 3 min. en de poten 5 min in water.
- 3) Leg lijf en poten 5 min in ijswater, giet af.
- 4) Haal het vlees uit de schalen en poten:
- 5) Maak de kreeftenbouillon door de schalen te bruinen in olie, voeg daarna de gehakte ui, selder en wortel toe en laat eveneens bruinen.
- 6) Voeg de brandy toe, laat verdampen. Voeg de gehakte "plum" tomaten en de witte wijn toe en breng aan de kook. Voeg de peterselie toe en laat 20 min. koken.
- 7) Giet alles in een blender en mix. Zeef en kook tot de helft in. Laat afkoelen..
- 8) Week de gelatine en voeg deze toe aan 600 ml. van de kreeftenbouillon samen met de cognac. Laat afkoelen en meng met de opgeklopte room.
- 9) Zet zes ringen op een bord en verdeel de substantie nr. 8 in de ring. Laat koelen.
- 10) Mix de gember met het citroensap en water in een blender. Doe het in een pan met de suiker en breng aan de kook en schuim af. Laat langzaam afkoelen.
- 11) Voeg gelatine toe, zeef en laat afkoelen in een platte schotel.
- 12) Voor de tuiles, kook de aardappelen zacht, duw door een fijne zeef en laat afkoelen.. Verwarm de oven tot 130°C.
- 13) Klop de eiwitten op, meng met de aardappelen en breng op smaak met pezo. Dun uitsmeren op bakpapier of siliconenmatje, de parmesan en de venkelzaadjes erover verdelen en gedurende 15 à 20 min; afbakken.
- 14) Uit de oven halen, in stukken breken en goudbruin in de warme olie bakken.
- 15) De kreeftenstukjes door de creme fraiche en dille halen en in de ring plaatsen
- 16) Afwerken met een mooi stukje kreeft. Verder afwerken met gemengde slablaadjes, kruiden (dille en peterselie) en gehakte gembergelei.