

# Panna cotta van forel met rivierkreeft en cantharellen



## Ingredienten

- 3 blaadjes gelatine
- 4 filets gerookte forel (met vel)
- citroensap (1 ã 2 el)
- grof zout
- peper (vers gemalen)
- 250 ml room
- olie (voor de vormpjes)

### Voor het garnituur:

- 200 g cantharellen (kleine)
- 1 el plantaardige olie
- 1 tl Suiker
- 1 el boter
- xeresazijn (1 ã 2 el)
- 60 ml room
- 12 rivierkreeften (gekookt)
- 4 el zalmeitjes (of foreleitjes)
- 4 takjes lavendel
- 1 tl kruidenblaadjes (bv. kervel)
- bloemen van komkommerkruid

## Bereiding

Voor 4 personen

Voorbereiding 35 minuten + 3 uur opstijven

Bereiding 5 minuten

Bereiding:

Laat de gelatine weken in een beetje koud water. Verwijder het vel van de forel en snij 1 vel in 4 stukjes. Leg ze op een bord, dek af met plasticfolie en laat in de microgolfoven 1 minuut en 20 seconden garen.

Verwijder het vet zorgvuldig van de forelfilets. Was ze en dep ze droog. Besprenkel ze met citroensap en mix tot een fijne puree. Kruid met peper en zout. Knijp de gelatine uit. leg in een pannetje en laat op een laag vuur smelten. Voeg de forelpuree toe en meng. Klop de room stijf en spatel door de puree. Vet 4 ovenschaaltjes in met olie en verdeel er het mengsel over. Laat in de koelkast 3 uur opstijven.

Maak de cantharellen schoon. spoel ze kort en dep ze droog. Verhit de olie in een braadpan en bak de cantharellen 4 à 5 minuten op een hoog vuur. Kruid ze met peper en zout, schep ze uit de pan en hou ze warm.

Strooi de suiker in de pan, voeg de boter toe en laat samen karamelliseren. Blus met de azijn en laat inkoken tot een stroperige vloeistof. Giet er de room bij, laat nog even inkoken en kruid met peper en zout.

Schep 1 à 2 eetlepels van deze saus in het midden van de borden. Kantel er de panna cotta boven en schik daar cantharellen, 3 rivierkreeftjes en 3 kleine toefjes kaviaar rond. Decoreer met kruidenblaadjes en bloemen van komkommerkruid. Prik 1 takje lavendel en 1 stukje vel van de forel in elke panna cotta en serveer.