

Bisque en tartaar van langoustines met krokante pata negra



Ingredienten

Bereiding

Voor 4 personen

$\frac{1}{2}$ ui,
 $\frac{1}{2}$ wortel,
1 kleine stengel selderij,
8 rauwe langoustines,
25 g boter,
1 el cognac,
10 cl witte wijn,
50 cl visfumet,
1 el tijmhoning,
2 takjes tijm,
1 kiwi,
 $\frac{1}{2}$ komkommer,
2 grote radijzen,
1 sinaasappel,
2 dunne sneetjes pata negra,
1 el limoensap,
8 cl room,
 $\frac{1}{2}$ ti cayennepeper,
verse kruiden voor de afwerking

Schil de ui en de wortel. Was de selderij. Hak de groenten fijn. Verwijder de scharen en de koppen van de langoustines. Pel de staarten, dek af met plasticfolie en zet koel weg. • Smelt de boter in een stoofpan en fruit de fijngehakte groenten 5 minuten. Voeg de scharen, de koppen en de schalen van de langoustines toe. Laat 5 minuten stoven, blus met de cognac en flambeer. Giet er de witte wijn bij en laat 10 minuten pruttelen. Giet er de visfumet bij en laat nog 20 minuten pruttelen. • Doe de tijmhoning in een pannetje, voeg de tijmblaadjes

en 5 cl water toe. Breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken. Schil de kiwi en snij in vieren, snij elk kwart in drieën. Haal de tijmsiroop van het vuur, voeg de kiwi toe en meng. Dek af en hou opzij. • Schil en ontpit de komkommer, snij in dunne linten met een dunschiller. Doe de komkommer in een kommetje, kruid licht met zout en hou opzij. Was de radijzen en

snij in dunne plakjes. Leg in koud water. Schil de sinaasappel 'à vif'. Verwijder de partjes vantussen de vliezen met een mesje. Snij de partjes in stukjes en zet koel weg. • Snij de pata negra in dunne reepjes. Verhit een droge braadpan en rooster de pata negra tot de reepjes mooi krokant zijn. Laat afkoelen op keukenpapier. • Hak de langoustinestaarten grof en doe in een kommetje. Kruid met het limoensap en zout en meng. Zet koel weg. • Giet de langoustinesoep door een puntzeef en druk er zoveel mogelijk vocht uit. Giet de soep in een pan en zet op laag vuur. Voeg de room toe en mix schuimig met een staafmixer. Giet een flinke eetlepel bisque in elk bord. Verdeel er de langoustinetartaar, de kiwi in tijmsiroop, de komkommerlinten, de radijzen, de sinaasappel en de krokante pata negra over. Kruid met cayennepeper en fleur de sel. Werk af met verse kruiden en serveer meteen.