



COQUILLES > CARPACCIO VAN COQUILLE OP WITLOF MET GESMOLTEN GANZENLEVER EN SCHAALDIERENSAUS

Ingrediënten



SCHAALDIERENSAUS (voor 20 personen:)

1 el maisolie, 25 gr wortel fijngesneden
25 gr ui fijngesneden / 1 teen knoflook (geperst)
1 stengel bleekselder fijngesneden
25 gr prei fijngesneden / 2 el tomatenpuree
500 gr ongepelde Hollandse garnaltjes
1 dl witte wijn, ½ dl cognac, 7 dl kippenbouillon (poeder)
3 dl visbouillon, mespunt saffraan, 2 takjes tijm
2 bl laurier, 1 tl gekneusde peperkorrels, 2 el rijst

Verdere ingrediënten voor 4 personen:

5 grote coquilles, 4 grote plakken ganzenlever (1 mm)
zwarte peper en grof zeezout uit de molen

WITLOF:

2 kleine stronkjes witlof, roomboter, witte balsamicoazijn,
50 gr
bruine basterdsuiker, peper en zout, Shiso Green, Shiso
Purple,
Borage Cress, Arbequina olijfolie (Valderrama)

Bereiding

SCHAALDIERENSAUS: Verhit de olie in een grote pan en bak hier de groenten in. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze 1 min. mee. Voeg de ongepelde garnalen toe. Flambeer met de cognac. Blus af met de wijn en laat het vocht verdampen. Vul op met ½ ltr water en de bouillon. Voeg saffraan, tijm, laurier, peperkorrels en de rijst toe en laat de saus op zacht vuur ca. 40 min. trekken. Haal dan van het vuur, zeef en laat weer tot de helft inkoken (tot gewenste dikte). Voeg dan de room toe en breng op smaak. A la minute: schuim de saus op met de staafmixer. COQUILLES: Vries de coquilles aan en snijd op de machine in zeer dunne plakjes (3 mm). Leg ze dakpansgewijs geportioneerd op een met olie ingevette schaal. Bestrijk met limoensap en olijfolie en kruid met peper en zout uit de molen. Zet koud weg afgedekt met folie. GANZENLEVER: Vries de lever kort aan en snij op de machine in dunne plakken. Portioneer eveneens op schaal. WITLOF: Snijd de witlof in stukken, haal de blaadjes los, verwarm in een pan een klontje boter. Kleur de witlof mooi bruin, bestrooi met bruine basterd suiker, blus af met een beetje witte balsamicoazijn. Breng op smaak met peper en zout (laat de witlof niet te gaar worden). Laat op een zeef uitlekken. Meng de cressoorten door elkaar.

Presentatie

Schep de witlof in een ring op een bord met kleine spiegel, leg de dakpansgewijs gesneden coquilles er op. Dek af met ganzenlever en laat smelten met behulp van de gasbrander. Bestrooi met peper en zout uit de molen en maak af met de cressoorten. Druppel er wat Arbequina olijfolie op. Schenk de saus er omheen.

Wijnsuggestie

Bij dit gerecht moeten we vooral rekening houden met de smaken van de saus en de ganzenlever. We kozen een Mercurey wijn uit de Chalonais (Bourgogne). De fruitige wijn (100% Chardonnay) heeft een klein zoetje wat goed past bij de coquilles, terwijl de houtopvoeding de kruidigheid en licht-boterige tonen teweeg brengt. De aanhoudende finale

heeft een klein bittertje. (Bensdorp)

Jaargang

2014-2015 03-03