



ZEETONG > SLIBTONG GEVULD MET KINGCRAB IN BRUINE KALFSBOUILLON

Ingredienten

4 personen:

4 stukken King Crab, vers uit de poten gehaald

witte wijn, 4 gefileerde slibtongetjes, roomboter

1 eetl. gebruneerde witte en zwarte sesamzaadjes

BRUINE KALFSBOUILLON

3 dl jus de veau, scheutje Madeira

CREME VAN NOILLY PRAT (20 pers.):

3 dl heldere visbouillon, 3 dl droge witte wijn

3 dl Noilly Prat, 200 gr gehakte sjalotjes, 3 dl slagroom

SAFRAAN-WOLKENSCHUIIM (20 pers.):

6 dl kippenbouillon, 400 gr gehakte sjalot

10 gr magere melkpoeder, 10 gr lecithine

enkele saffraandraadjes



Bereiding

BRUINE KALFSBOUILLON Kook de jus de veau in tot die licht gaat geleren. Doe er een scheutje Madeira bij, breng op smaak en houd de bouillon warm. Rol de King Crab strak in de slibtongfilets met de binnenkant van de tongfiletjes naar buiten. Doe er een klontje boter op, besprenkel met een paar druppels witte wijn en breng op smaak. Dek de vis af en laat hem langzaam garen (minimaal 30 minuten) in de oven op 60°C. CREME VAN NOILLY PRAT: Reduceer de visbouillon, de witte wijn, de Noilly Prat en de sjalot tot 1/3. Voeg room toe en reduceer tot er een mooie dikke crème ontstaat. Breng zonodig op smaak met zout. SAFRAAN-WOLKENSCHUIIM: Reduceer de kippenbouillon met de sjalot en saffraan tot 1 dl en breng op smaak met zout. Voeg de magere melkpoeder en de lecithine toe. Schuim op met een staafmixer.

Presentatie

Nappeer de gare tongrolletjes met de crème van Noilly Prat. Bestrooi met sesamzaadjes. Breng het wolkenschuim op het bord aan en leg het tongrolletje er midden in. Schenk de kalfsbouillon er aan tafel bij.

Wijnsuggestie

De slibtong met de kreeft vormt een delicaat gerecht. Gepresenteerd in een kalfsbouillon, maar ook met een romige crème van Noilly Prat. De TAI is een stevige wijn uit de regio Veneto, gemaakt van 100% Tocai-druiven. In het lokale dialect is 'Tai' een glas wijn. Sinds maart 2007 mag de naam 'Tocai' in de regio niet meer gebruikt worden om de Hongaarse 'Tokaj' qua naam beter te beschermen. In het aroma herkennen we amandelen en appel. De smaak is gebalanceerd, elegant en complex met een mooie afdronk. De wijn heeft voldoende filmend vermogen om te combineren met de romige crème, zonder de zacht gegaarde tong met de kingcrab onder te sneeuwen. (Wijn Verlinden)

Jaargang

2010-2011 11-03