

Tartaar van langoustine in hoisingelei en gebakken langoustines

Bron:

Gerrit greveling van www.gerritgreveling.nl | nederland

Link naar filmpje:

<https://www.receptenvantopchefs.nl/voorgerecht/tartaar-van-langoustine-gerrit-greveling/>

Peter en Thierry op 21/11/202



Ingrediënten 4 personen

16 stuks Noorse langoustines (maat: 7-8)

gemalen groene peper

Arbequina olijfolie van Valderrama (smaak: groene appeltjes, limoen, mango, banaan en vers gemaaid gras)

sojasaus

citroen

peper

zout

Jus van limoen:

limoen

druivenpitolie

Tearicy Roots van Koppert Cress (smaak: wasabi, mierikswortel)

Arbequina olijfolie (Valderrama)

Japane gember

rijstazijn
gembersiroop
papaja
limoensap

Panna cotta van wasabi:

slagroom
wasabi pasta
agar agar

Hoisin gelei:

hoisin saus
gelatine

Limoenkrokantje:

40 g bloem
350 g water
100 g zonnebloemolie
limoenrasp

Espuma van wakame:

250 ml. room
75 gram wakame (zeewiersalade)
zout

gepofte rijst

Aclla Cress® van Koppert Cress (smaak: citrus, fris, mint)

Werkwijze:

Pel de langoustines, verwijder de kop.

Laat bij acht van de langoustines de staart eraan zitten.

Verwijder het darmkanaal.

Snijd de helft, zonder staart, tot een grove tartaar.

Leg de andere helft, met staart, klaar.

Bestrooi de tartaar met een weinig groene peper.

Schenk Arbequina olijfolie in een schaalte en vermeng met wat gemalen groene peper.

Maak de tartaar op smaak met een druppel sojasaus en limoenrasp.

Knijp wat citroensap over de tartaar, breng op smaak met peper en zout.

Jus van limoen:

Rasp limoenschil, aanmaken met limoensap en druivenpitolie.

Rasp Tearicy Roots in de limoenemulsie.

Breng op smaak met een lepel sojasaus.

Voeg een flinke scheut Arbequina toe.

Bestrooien met peper en zout.

Voeg een lepel gehakte Japanse gember toe.

Schenk een klein scheutje rijstazijn bij tezamen met een beetje gembersiroop.

Snijd het vruchtvlees van de papaja in kleine stukjes.

Breng op smaak met peper en zout en een klein beetje limoensap en meng goed door elkaar.

Panna cotta van wasabi:

Breng de room tegen de kook aan.

Voeg wasabi pasta, peper en zout toe.

Laat de room even op smaak komen op een lagere temperatuur.

Voeg de agar agar toe en breng het geheel opnieuw tegen de kook aan.

Giet het roommengsel in een rechthoekige vorm, laat het geheel afkoelen gedurende een uur.

Snijd de panna cotta in mooie blokjes.

Hoisingelei:

Verwarm de hoisin en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe.
Stort op een plaatje met een rand en laat afkoelen.

Limoenkrokantje:

Meng alle ingrediënten en bak goudgeel.

Espoma van wakame:

Blender de verwarmde room met de wakame en passeer door een fijne zeef.
Breng op smaak met zout, giet over in een siffon (Kidde) en belucht met één gaspatroon.
Laat in afkoelen in de koelkast, voor gebruik even goed schudden.

Afwerking:

Rol de langoustinetartaar in de geleiplakjes van hoisin tot cannelloni's.
Plaats de cannelloni in het midden van het rechthoekige bord.
Leg aan de rechterzijde van de cannelloni op enige afstand drie panna cotta blokjes van wasabi.
Plaats aan de linkerzijde de steker met de papajasalade, druk de salade aan, verwijder de steker.
Maak de blokjes panna cotta af met een krokantje van limoen.
Bak de langoustine met staart op hoge temperatuur in de Arbequina olijfolie.
Versier de papajasalade met een bosje Aclla Cress® en een gebakken langoustine.
Leg de andere gebakken langoustine tussen de cannelloni en de panna cotta.
Maak het bord af met een lijntje gemalen groene peper en een toefje wakamé aspoma.
Garneer de wakamé aspoma met de gepofte rijst.
Lepel wat jus van limoen over de gebakken langoustine.
Bedruip de tartaar met Arbequina olijfolie, zodat deze glaceert.