

Soep

Kastanjesoep met tartaar van gerookte paling en scheermessen

Foto



Door

Carl en Rudy

Datum

17 december 2018

Nodig

Nodig voor de soep

- Gegaarde kastjes vacuüm verpakt 600 gr
- Uien 2 st
- Prei wit 3 st
- Champignons 750 gr
- Kippen bouillon of blokjes 4,5 l
- Cognac voor flamberen scheut
- Bouquet garni 2 x
- Room 250 ml

Nodig voor de tartaar

- Scheermessen 25 st
- Look 2 tenen
- Tijm 2 takjes
- Gerookte paling 6 st
- Bieslook enkele sprieten
- Soja saus
- Olijfolie
- Pezo
- Citroenrasp 1 st
- Zure room 1 potje
- Bladerdeeg 1 vel
- Parmezaanse kaas 1 blokje
- Eieren 2 st

Bereiding

Snij ui en prei grof en stoof aan in boter.

Bak de champignons(houd enkele grote apart) en doe bij de ui en prei.

Voeg kastanjes toe en flambeer met cognac, blus met kippen bouillon en voeg bouquet garni toe en laat 30 min sudderen, voeg de room toe.

Verwijder garni en mix de soep glad en passeer door een zeef.

Stoof de scheermessen kort met tijm en look.

Snijd samen met de paling tot tartaar en meng deze, breng op smaak met sojasaus, olijfolie en pezo.

Smeer bladerdeeg in met eidooier en rasp er de kaas over en druk aan.

Steek rondjes uit en bak af op 180°.

Schep een quenelle zure room en een quenelle tartaar op de rand van het bord, schik er een plakje rauwe champignon en een bladerdeegje er tegenaan.

Plaats de borden licht hellend op de tafel en schep de soep erin zodat deze tot tegen het garnituur komt.

Druppel er tenslotte nog wat olijfolie in.

Presentatie

NVT