

24/06/2024 – Gilbert - Leo

St Jacobsnoten met Gnocchi Meuniere



Dit recept bevat

Gnocchi van aardappelen

gebakken St Jacobsnoten

schijfjes witte pens licht gebakken

Tonijn gerookt of gebakken.

1 De Gnocchi (voor 4 personen)

1.1 3 grote, oude aardappelen

Spoel het zand van de aardappelen en kook ze in de schil gaar in licht gezouten water (+/- 20min)

Giet de aardappelen af en pel ze.

Snijd de aardappelen in stukken en laat ze even drogen in een kom op het vuur.

Prak de aardappelen grof .

1..2 50 g Parmezaanse kaas

2 eierdooiers

Pepers

125 g bloem

Splits de eieren en doe de eierdooiers bij de aardappelen en meng ze.

Breng op smaak met een snuifje zout.

Prak de aardappelen in de kom

Rasp er de Parmezaan bij

Doe er lepel per lepel de bloem bij en prak tot een stevige deeg.

Kruid met peper.

1.3 Bloem om te bestuiven

Bestuif het werkoppervlak met bloem.

Rol het deeg tot worsten en snijd ze in stukken van 1 tot 2 centimeter.

Breng water met een snuifje zout aan de kook.

Kook de gnocchi kort in het water.

Ze zijn klaar als ze boven drijven.

Schep ze uit het water met een schuimspaan en laat ze uitlekken om het water te zo veel mogelijk te verwijderen.

Verhit een flinke scheut olijfolie in een pan.

Bak de gnocchi in de olie tot ze goudbruin zijn.

2 Sint-Jakobsvruchten à la nage

Ingrediënten 3 personen

- 0,5 wortel
- 0,25 pijpajuin
- 0,25 prei
- 0,5 sjalot
- 1 el bieslook, fijngehakt
- 3 Sint-Jakobsvruchten
- 100 ml visbouillon
- 150 ml room
- 1teelepeltje Chardonnay azijn
- boter
- peper – zout
- rivierkreeftjes gepeld

Bereiden

Snij de groentjes in een fijne brunoise

Snij de coquilles doormidden zodat je zes dunne plakjes hebt.

Smelt een klontje boter in een pannetje op een zacht vuurtje.

Leg de fijn gesneden groentjes hier in en voeg peper en zout toe.

Overgiet het geheel met een scheutje visbouillon en wat Chardoay azijn.

Laat ze nog een paar minuutjes garen

Voeg een scheutje room toe.

Zet het vuur nu hoger en laat de groentjes nog even verder garen.

Bak licht de doormidden gesneden coquilles in wat boter en peper en zout

Serveren

Overgiet de coquilles met de saus en de groentjes.

Werk af met de gepelde rivierkreeftjes en fijngehakte bieslook.

3 Witte Pensen (4 stuks gekocht van +/-0.150kg)

Verwijder het vel van de witte pensen en snijd ze in schijfjes van +/- 1 cm breed

De schijfjes licht bakken langs beide zijden in de pan waar de St Jacobnootjes gebakken zijn

4 Tonijn gerookt

Tonijn pekelen en roken of kruiden met peper en zout en licht bakken

5 Afwerken en serveren

Bussel rucola.

Spoel de rucola en laat uitlekken in een vergiet.

Leg op een bord wat rucola.

½ bussel peterselie.

Haal de blaadjes van de peterselie en snipper ze fijn.

½ citroen.

Doe de peterselie bij de gnocchi.

Laat kort meebakken.

Blus met het sap van de citroen.

50 g Parmezaanse kaas.

Serveer de gnocchi met sint-jakobsnoten, wat rucola en een beetje Parmezaanschilfers.

Leg in de lengte op de rucola 3 schijfjes St Jacobnootjes en 3 schijfjes witte pens saus zie St jakobsvruchten

Leg wat saus op elk schijfje pens en vruchten