

**ENTREE op 16/12/2024**

**Tim – Peter - Thierry**

**Langoustine op drie wijzen met pata negra**



**Nodig**

5 langoustines

1 wortel

1 raap

4 radijsjes

4 aardperen

scheutje room

1 limoen, de zeste

mosterdcrèsse -  
mosterdbloemetjes

cumwaba-olie

peper - zeezout

Voor de bouillon:

Knoken vd Pata Negra (vraag  
bij de beenhouwer)

1.5 l kippenbouillon

Voor de pekel:

4 el esdoornsiroop

4 el witte wijn

100 ml azijn

1 el zout

1 el suiker

1 el korianderbolletjes

1 el peperbolletjes

4 blaadjes laurier

2 takjes tijm

1/2 bol knoflook

### **Nodig voor de crème van Pata Negra**

10 schelletjes Ibericoham (Pata Negra)	100 ml van de kippenbouillon
100 ml verse slagroom	1.5 blaadjes gelatine

### **Nodig voor de toastjes van hoevebrood**

3 dunne sneetjes wit hoevebrood	geklaarde boter
---------------------------------	-----------------

### **Nodig voor de soufflé**

100 ml room	2 eiwitten	peper
-------------	------------	-------

### **Bereiding**

#### **Bouillon van Pata Negra**

Zet de kippenbouillon op het vuur met de knoken van de Pata Negra.

Laat zachtjes trekken.

Pekel

Doe alle ingrediënten voor de pekel samen in een pot en verwarm zachtjes op het vuur.

Snij dunne schijfjes van de wortel, de raap en de radijsjes met een mandoline.

Marineer de wortel- en de raapschijfjes gedurende een kwartier in de pekel.

Haal de groentjes uit de pekel en laat uitlekken op keukenpapier.

#### **Crème van Pata Negra**

Zet anderhalf blaadje gelatine in de week.

Verwarm 100 ml van de kippenbouillon in een pannetje op het vuur en los de geweekte gelatine er in op.

Snij de Ibericoham in grove stukken en doe in de keukenrobot samen met de kippenbouillon.

Mix tot een homogene massa.

Duw de mousse door de zeef.

Zet in de koelkast.

Doe de room in een pannetje en laat lauw worden op het vuur.

Mix even in de blender, giet in een bakje en laat opstijven in de koelkast.

#### **Toastjes van hoevebrood**

Snij dunne sneetjes van het wit hoevebrood en steek er kleine rondjes uit.

Bestrijk ze met geklaarde boter, leg ze op een bakplaat met een andere bakplaat er weer bovenop en bak ze gedurende 10 minuten op 160 graden krokant in de oven.

### **Rolletje van rauwe langoustine**

Pel een langoustine, verwijder het darmkanaal en snij in twee (je hebt maar een halve nodig).

Leg de halve langoustine met een beetje olijfolie tussen twee laagjes plasticfolie en plet zachtjes.

Meng de crème van Pata Negra met de room en doe in een spuitzak.

Spuut op de geplette langoustine, rol mooi dicht en vries het kort aan zodat je het straks mooi kan serveren.

### **Soufflé van langoustine**

Pel drie langoustines, verwijder het darmkanaal en doe ze in de blender.

Kruid met peper.

Doe er tijdens het mixen 100 ml room bij en laat stijf kloppen.

Klop twee eiwitten op en meng onder de room.

Doe de massa in een spuitzak en vul de soufflévormpjes.

Bedek met een laagje plasticfolie en stoom 10 minuten af op 100 graden.

Haal de soufflés uit de oven en laat ze even afkoelen.

Haal uit de vormpjes en laat verder afkoelen in de koelkast.

### **Puree van aardpeer**

Schil de aardperen en kook ze gaar.

Draai ze door een passe-vite en voeg er een scheutje room aan toe. Kruid met peper en zout.

### **Gebakken langoustine**

Knip de overgebleven langoustine open en verwijder het darmkanaal.

Smeer in met wat cumbawa olie en zet 2 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.

### **Serveren**

Haal het rolletje van langoustine uit de diepvries en snij in mooie stukjes.

Kruid met olijfolie, zeezout, peper en wat limoenzeste.

Schik de rolletjes mooi op een bord.

Spuut er puntjes van de aardpeerpuree rond en leg er de gepekeld groentjes tegen.

Haal de soufflés uit de koelkast, bak ze krokant in een scheutje olijfolie op een matig vuurtje.

Haal de langoustine uit de oven, rasp er wat zeste van limoen over en kruid met zeezout.

Leg bij op het bord.

Werk het bord verder af met wat mosterdcrèsse en mosterdbloemetjes.

Kruid de soufflés met wat zeezout en leg bij op het bord, evenals de toastjes van hoevebrood.