Preskop van kreeft, runder sukade, gelei van zwarte knoflook en parels van fijne kruiden



Gebruikte Bresc producten



Bresc Italiaanse kruiden 450g



Bresc Zwarte knoflookpuree 325g

Ingrediënten

4

- 400 g rundersukade
- 100 g eidooier
- 100 g Bresc Italiaanse kruiden
- 100 g yoghurt
- 50 g suikerwater
- 50 g Bresc Zwarte knoflookpuree
- 2 g agar agar
- 2 g zout
- 2 g agar agar
- 500 ml arachideolie
- 250 ml water
- 2,5 dl kookroom
- 2 dl zonnebloemolie
- 1,25 dl water
- 0,5 dl olijfolie
- 2 st kreeft
- peper, zout
- cress

Voor de court-bouillon:

- 10 g zout
- 2 l water
- 10 st peperkorrels, gekneusd
- 2 st bleekselderij
- 1 st witte ui
- 0,5 st wortel
- 0,5 prei, wit
- 0,5 st citroen

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten voor de court-bouillon in een ruime pan en breng aan de kook. Plaats de kreeft in de bouillon en breng weer aan de kook. Kook de kreeft gedurende 4 minuten en laat afkoelen. Haal al het kreeftenvlees uit de schaal en scharen. Voorzie de sukade van peper en zout, vacumeer in een vacuümzak met de olijfolie en gaar gedurende 4 uur sous-vide. Blend de yoghurt, mayonaise, eidooier, suikerwater en draai door. Voeg de arachideolie langzaam beetje bij beetje toe totdat er een romige massa ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Breng de 250 ml water, 2 g zout en de zwarte knoflook aan de kook. Voeg de agar agar toe en roer de gelei goed door. Meng de agar agar, kookroom, 1,25 dl water aan de kook met de Italiaanse kruiden. Pureer indien nodig. Zuig met een spuit de massa op en druppel in een bakje met koude zonnebloemolie. Vet de terrine vorm licht in met olie en voorzie van plastic folie. Snijd de kreeftenstaart in plakken van 0,5 centimeter, haal door de gelei en vul hiermee de vorm. Voeg een laag sukade, welke ook de gelei gehaald is, toe en vul zo de terrine vorm laag voor laag. Sluit met wat gelei af en laat de vorm in de koeling onder lichte druk opstijven gedurende 3 á 4 uur. Snijd de preskop in plakken en garneer met yoghurt, cress en de parels van groene kruiden.