



VOORGERECHT CARPACCIO VAN KOOLRABI, ASPERGESALADE MET RADIJS, RIVIERKREEFT EN WHISKYSAUS

Receptuur voor 12 personen.

Voor de rivierkreeft:

1 steel prei
1 winterwortel
1 ui
1/2 bos selderij
1/2 fles witte wijn
2 liter water
2 blaadjes folie

Voor de carpaccio:

3 koolrabi's
35 cl witte wijnazijn
20 cl water
4 el suiker
1/2 bos dille

1 laurierblaadje
1 tl. korianderzaad
1 sjalot
peper en zout

Voor de aspergesalade:

0,5 kg vastkokende aardappelen
500 gr asperges, geschild
2 sjalotten
1/2 bos peterselie
3 el mayonaise
1 el mosterd
1 el Worcestershire sauce
peper en zout
1 bos radijs

Voor de whiskysaus:

3 el mayonaise
20 cl room
2 el tomatenketchup
1/2 el gerookte paprikapoeder
5 cl whisky
peper en zout

Klop de room lobbig. Voeg de mayonaise, tomatenketchup, paprikapoeder en whisky toe. Roer tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout. Zet weg tot de presentatie.

Voor de rivierkreeft

Snij de w.u.p.s. fijn en doe in een ruime pan. Voeg de wijn, water en folie toe. Breng aan de kook en als het kookt, kunnen de kreeften erbij. Kook in 5 minuten gaar. Haal de kreeften eruit en pel het staartvlees eruit. Probeer de staartjes zo heel mogelijk te houden.

Voor de carpaccio

Schil de koolrabi en snijd met de mandoline in heel dunne plakjes, zo dun dat je er bijna doorheen kan kijken. Leg in een platte schaal, met opstaande randen. Verwarm de azijn, water, suiker, dille, laurier, koriander en sjalot in een steelpan. Als het kookt, wat peper en zout erbij. Dan gieten we het hete vocht op de plakken koolrabi. Zet weg tot later.

Voor de aspergesalade

Schil de aardappelen en leg in koud water om verkleuren tegen te gaan. Snijd de aardappelen in blokjes (brunoise) van 4 mm. Spoel het zetmeel van de blokjes aardappel af. Zet een pan water op en als het kookt blancheert u de blokjes kort beetgaar. Snijd de geschilde asperges in plakjes van 5 mm en blancheer beetgaar. Spreid ze uit op een grote schaal en laat uitwasemen. Snijd de sjalot en peterselie ragfijn. Snijd de radijs in julienne, zo dun mogelijk, maar houd een paar radijsjes achter voor de garnering. Meng de aardappel, asperge, radijs, sjalot, peterselie, mayonaise, mosterd, en Worcestershire sauce voorzichtig met de hand door. Breng op smaak met peper en zout. Zet afgedekt weg in de koeling.

Voor de whiskysaus

Klop de room lobbig. Voeg de mayonaise, tomatenketchup, paprikapoeder en whisky toe. Roer tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout. Zet weg tot de presentatie.

Voor de whiskysaus

Zeewier ter garnering. Leg op een rond wit bord plakjes koolrabi. Daarop scheppen we met een ring wat aspergesalade. Daarop wat kreeftenstaartjes. Eromheen draperen we in een rondje wat whisky saus. Garneer af met plakjes radijs en zeewier.

SERVEER HIER EENS EEN GRÜNER VELTLINER BIJ, VAN KALMUCK, IETS KRUIDIG MAAR LEKKER FRIS.

EET SMAKELIJK!

Ab Tamis, Chefkok De Wijnproevers.