

Bavaroise van kreeft en gerookte paling

Datum: 13-11-2024
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Oscar Aarns
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 3,5 dl kreeftenfond (licht gebonden)
- 150 g verse roomkaas
- 2 dl geslagen room
- 5 blaadjes gelatine
- scheutje citroensap
- peper
- zout
- 20 transjes gerookte paling
- 6 gamba's
- 2 eetl. crème fraiche
- scheutje mirin
- zeezout
- versgemalen peper
- 20 plakjes tramezzini (italiaans brood)

Bereidingswijze:

Leg de gelatineblaadjes in ruim koud water. Meng de kreeftenfond met de roomkaas en verwarm deze zacht totdat de kaas is opgelost. Klop de room half op en hou deze apart. Meng de gekweekte gelatineblaadjes door de kreeftenfond. Zet de fond op koud water en laat deze afkoelen. Als laatste de geslagen room erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout en enkele druppels citroensap. Vul de bavaroise af in kleine bakjes en laat deze koud worden.

De gamba's in de lengte halveren en hartig kruiden. In de pan met een klein scheutje olie even aanbakken en dan afkoelen.

Maak de crème fraiche aan met de mirim (zoete aziatische wijn) en peper en zout.

Vlak voor het serveren: de mouse uit de koeling halen. Een schepje crème fraiche op de mouse verdelen. Leg de halve gamba erop met 2 transjes gerookte paling. Verdeel een klein scheutje olijfolie over de schuin gesneden plakjes tramezzini met knoflookpoeder en peper en zout. In de oven in enkele minuten goudbruin bakken en deze serveren bij de kreeften bavaroise.