

Risotto met carpaccio van coquilles, rode peperolie, schuim van saffraan en limoenmousse

Datum:	11-12-2024
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Bram Jacobs
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Risotto:
- 3 l kippenbouillon
- 2 eetl. boter
- 600 g rijst
- 1 sjalot

Peperolie:
- 250 ml olie
- 1 teen knoflook
- 3 eetl. gedroogde chilivlokken

Coquilles:
- 10 a 12 coquilles

Schuim:
- halve pot visfond
- 50 ml witte wijn
- laurierblaadje
- 1 dl melk
- 1 dl room
- 50 gram boter (koude blokjes)
- pluk saffraan of halve theelepel saffraanpoeder

Limoenmouse:
- 200 g crème fraiche
- 1 limoen

Bereidingswijze:

Risotto:
Maak van de bouillonblokjes een sterke bouillon. Smelt dan voor de risotto de boter in een diepe pan en fruit hierin het fijngesneden sjalotje. Niet laten kleuren. Doe de rijst erbij en roer goed zodat alle korrels met boter zijn bedekt. Voeg nu de hete bouillon toe, één of twee grote soepopscheplepels per keer en roer goed over de bodem en de wand. Als de bouillon is opgenomen voeg je de volgende bouillon toe. De risotto is ongeveer in 15 tot 18 minuten gaar. Hij moet gaar maar nog een “bite”hebben.

Peperolie:
Giet de olie in een steelpan en voeg de chilivlokken en een fijngesneden knoflookteen toe. Verwarm zachtjes op een laag vuurtje, zodat de smaken vrijkomen, de olie mag niet koken. Laat de ingrediënten minimaal 5 minuten trekken. Hoe langer, hoe meer smaak. Doe de olie in een spuitfles.

Coquilles:
Leg de coquilles een half uurtje in de diepvries zodat ze wat harden worden. Snij de coquilles zo dun mogelijk.

Schuim:
Bereiding Kook de fond met de wijn, laurierblad en saffraan in tot een kwart. Verwijder het blaadje en voeg de melk en room toe en kook dit ook even in. Roer de boter erdoor en schuim vlak voor serveren op met de staafmixer.

Limoenmouse:
Crème fraiche mengen met fijn geraspte limoen en doe in een spuitzak.

Opmaak:
Verdeel de risotto en schenk er een beetje peper olie over deze is pittig. Daarop de coquilles met een paar toefjes van limoen mousse. een lepel saffraanschuim erlangs en strooi de fijne peper erover.

Met dank aan Luuk van Mel’s Kitchen (https://www.melskitchen.nl/)!