

De keuze van Chef

Open ravioli van kreeft met ansjoviscROUTONS geserveerd met velouté van kreeft

Tekst en foto RAYMOND SLATS, chef-kok Sociëteit De Witte

Voor 4 personen

Kreeftenvelouté:

0,5 kg soepkreeft of kreeftenschalen
1/5 winterwortel
250 gr ui
1/4 struik bleekselderij
1 teen knoflook
750 gr kippenbouillon (niet van blokjes!)
2 takjes tijm
2 gekneusde peperkorrels
100 gr tomatenpuree
1/2 laurierblad
0,25 dl cognac
0,75 dl witte wijn
1,2 dl room
Sansa olijfolie, tabasco

Pastadeeg:

225 gr pastabloem (harde tarwebloem)
1 ei
4 verse eidooiers
25 gr zout
10 gr olijfolie

Daarnaast heeft u nodig:

1 kreeft van 400 à 500 gram
2 sneetjes witbrood
1 blikje ansjovis op olie
Wat cresjes of plukjes sla om te garneren

Bereiding

De velouté

Zet een pan op het hoog vuur en laat goed heet worden. Hak of breek de kreeft in kleine delen en doe deze met een scheutje



olie in de pan. Bak de kreeft goed aan en voeg daarna de puree toe. Bak deze gedurende 5 minuten. Voeg vervolgens alle groenten toe en bak dit ook nog even aan gedurende 3 minuten. Blus af met cognac en laat deze even verdampen, voeg daarna de bouillon toe. Voeg de laurier, tijm en peper toe en laat dit geheel 2 uur trekken zonder vuur. Zeef de bouillon en kook deze in tot je op eenderde van de totale hoeveelheid zit. Voeg nu de room toe en breng op smaak met grof zeezout, roer op het laatst een beetje boter door voor een volle smaak.

De pasta

Doe de bloem, het zout en de eieren in de keukenmachine, en laat even goed draaien, voeg vervolgens de olie toe. Als de keukenmachine het niet (meer)

aankan, stop en ga verder met de hand om te voorkomen dat de machine kapot gaat. Kneed het deeg goed door en laat het goed verpakt een nacht rusten in de koelkast.

Rol het pastadeeg uit tot een stand 1 à 2 op de pastamachine. Als u het met de hand doet, rol het deeg dan uit tot 2 mm dikte. Steek de pasta uit met een ronde steker. Breng een pan met water aan de kook en voeg zout toe, olie is niet nodig. Kook de pasta in 3 minuten gaar, leg op een bordje en sprenkel dan wat mooie olijfolie erover. Indien u zelf geen pasta wilt maken, kunt u ook lasagnevellen gebruiken.

De kreeft

Breng een pan water aan de kook en voeg zout toe tot het naar zeewater smaakt. Draai de pit uit. Als de laatste kookbubbel verdwenen zijn, doet u de kreeft in de pan en laat u deze 4 tot 5 minuten zonder verhitting staan.

Haal de kreeft uit de pan en maak hem schoon, gebruik de schalen eventueel voor de velouté. Snijd het kreeftenvlees in mooie grove stukken en leg deze in een diep bord, leg hier de pasta overheen. Snijd de sneetjes brood in blokjes en bak deze in wat olie van de ansjovis, leg dit ook in het bordje.

Breng de velouté opnieuw aan de kook en schenk deze over de pasta en de kreeft om het nog wat te warmen. Dit kan natuurlijk ook aan tafel voor een mooi effect.