

De keuze van Chef

Gebakken langoustines met compote van geroosterde jonge tomaatjes, vanille sabayon en zoetzure komkommer

Tekst en foto RAYMOND SLATS



Voor 4 personen

20 langoustines 16/20

Voor de sabayon:

2 dl Noilly Prat
1 vanillestokje
3 eidooiers
zout/peper

Voor de zoetzure
komkommer:

1 komkommer
100 gr water
150 gr azijn

Voor de compote:

½ doosje rode toberries
½ doosje gele toberries
1 mespunt paprikapoeder
⅓ theelepel citroensap
2 theelepels tomatensap
1 theelepel olie

8 kumato cherrytomaten
100 gr maisolie
1 vanillestokje van goede kwaliteit
wat frisee sla en limoenress

Koop bij uw visboer kraakverse langoustines. Trek het kopje eraf, druk de schaal in tussen duim en wijsvinger tot het zacht kraakt en pel dan voorzichtig de schaal eraf. Doe dit met aandacht, want het is een teer kreeftje. Snijd de staartjes aan de bovenzijde een klein beetje in en haal het darmkanaaltje eruit. Leg de staartjes in de koeling totdat u ze gebruikt.

Schil komkommer en snijd in blokjes van 1 bij 1 cm, probeer geen zaad mee te snijden. Doe de azijn, water en suiker in een pan en breng eenmaal aan de kook. Laat afkoelen tot 50 graden en doe de komkommer erin. Laat dit 1 nachtje trekken.

Zet twee kleine pannetjes op het vuur, doe in de ene pan de Noilly Prat en in de ander de maisolie. Laat de Noilly Prat inkoken tot 1 dl en laat dit rustig afkoelen, snijd ⅙ van een vanillepeul af en snijd dit doormidden. Schraap het merg uit en doe dit in de Noilly Prat, snijd nogmaals eenzelfde hoeveelheid en doe deze in de maisolie. Maak de maisolie licht warm en laat trekken. U kunt het uitgeschraapte peul laten meetrekken voor extra smaak.

Verwarm een oven tot 210°C en pof hier in 3 minuutjes de cherrytomaatjes in, rooster met een gasbrander of in een kleine zeer hete bakpan de toberrietomaatjes, de schil mag hierbij wel een beetje verbranden. Dit geeft een juiste smaak af. De tomaatjes moeten wel heel blijven.

Doe de toberries in een bakje met zout en peper, tomatensap, paprikapoeder, vanille-olie en een klein beetje citroensap. Roer dit eenmaal door en proef of het naar uw smaak is. Neem de Noilly Prat en doe hier 3 eidooiers bij. Klop met een garde tot de sabayon schuimig wordt, zet hem op een halfhoog vlammetje en klop de sabayon gaar – de sabayon is gaar als hij dikkend is en je qua warmte je vinger er net niet meer in kan houden. Haal de sabayon van het vuur en klop hier ongeveer 70 gram vanille-olie door. Breng op smaak met zout en peper. De vanille mag licht te proeven zijn maar niet te overdreven. Doe hier een plastic folie over en laat even staan.

Bak de langoustines in hete olie ongeveer 40 seconden op elke kant; de langoustines horen een beetje glazig te zijn als ze uit de pan komen. Leg ze even op een papiertje, dresseer zoals op de foto of op uw eigen manier. Eet smakelijk.