

De keuze van Chef

Rouleau van tonijn en kreeft met avocado crème, gel van tomaat en doperwtscheuten

Tekst en foto MAURICE HAGENAAR



Voor 4 personen:

1 kreeft à 500 gram
300 gram tonijn in dunne plakken (rauw)
500 gram tomaten (mooi rijp)
1 avocado
1 bakje doperwtscheuten (affilla cress)
mayonaise, crème fraîche, half sjalotje, olijfolie extra vergin, peper en zout

Rouleau:

Pocheer de kreeft gedurende 6 à 7 minuten in water met zout van ca. 80 graden. Laat de kreeft iets afkoelen en haal vervolgens het vlees uit de

kreeft. Snij het kreeftenvlees fijn en maak het aan met een beetje mayonaise, crème fraîche, fijngehakte sjalot, peper en zout. Leg de plakjes tonijn dakpansgewijs naast elkaar op vershoudfolie, smeer dit in met olijfolie en peper, zout en verdeel het kreeften vlees in het midden over de tonijn en rol het vervolgens in met de vershoudfolie tot een strakke rol. Laat de rol iets opstijven in de koeling.

Avocadocrème:

Ontdoe de avocado van de schil en de pit en snij het in

blokjes. Blancheer de blokjes kort in water met een flinke scheut azijn. Draai de (afgekoelde) avocado glad in de keukenmachine en breng dit op smaak met peper, zout en eventueel een paar druppels citroensap.

Gel van tomaat:

Snij de tomaten in vieren en draai het fijn in de keukenmachine of blender. Leg een zeef in bak, met daarop een doek. Doe het tomatenprutje in het doek vouw het doek dicht en leg er bijvoorbeeld een pak melk o.i.d. op om het onder

druk te zetten. Het lekvocht zal mooi helder zijn en een mooie tomatensmaak hebben. Bind vervolgens het vocht van de tomaat af met agar agar en laat dit opstijven in de koeling. Als dat is afgekoeld is het vrij stevig en dat moet vervolgens helemaal glad gedraaid worden in de blender, tot het de structuur heeft van een mooie gel.

Dresseer het gerecht netjes op en garneer met de doperwtscheuten...