

# Gamba met een luchtige Pernodsaus en appel-venkelgel

## Ingrediënten:

### Venkel:

125 gr venkel  
1 st perssinaasappels  
olijfolie extra vierge  
peper en zout

### Appel-venkel gel:

200 gr venkel  
2 st Granny Smiths appel  
40 gr sushi azijn  
5 gr zout  
30 gr gembersiroop  
5 gr peterselie  
Agar poeder

### Gamba:

10 st gamba 16/20  
1 dl zonnebloemolie  
Cayennepeper  
1 st knoflookteentje  
½ dl Cognac

### Mayonaise:

30 gr eidooiers  
(gepasteuriseerd)  
8 gr mosterd (Dijon)  
20 gr witte wijnazijn  
3 dl zonnebloemolie  
0,2 dl citroensap  
peper en zout

### Pernodsaus:

½ tl anijspoeder  
0.25 dl gembersiroop  
0,25 dl Pernod  
Mespunt cayennepeper  
0.5 dl room  
30 gr eiwit

### Afwerking:

10 gr bieslook

### Indekken:

### Presentatie:

## Bereidingswijze:

### Venkel:

Schaaf de venkel zeer dun m.b.v. een mandoline. Of snijd de venkel op de snijmachine op stand 5. Pers de sinaasappels. Meng het sinaasappelsap met de olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Marineer de geschaafde venkel minimaal een uur in de dressing.

### Appel-venkel gel

Snijd de venkel julienne. Verwijder het klokhuis en snijd de appel in stukken. Blender de venkel, appel, sushi azijn, zout, gembersiroop en peterselie tot een vloeibaar mengsel. Haal de massa door een zeef en vang het vocht op. Weeg het vocht en voeg er 1.2 gr agar toe per 100 gr vloeistof. Klop goed door, breng de massa aan de kook en laat het 1 minuut koken. Koel terug in de koeling. Haal de massa uit de koeling als deze is opgesteven en maak er m.b.v. een staafmixer een smeuge gel van. Doe je gel in een kleine spuitzak.

### Gamba

Controleer de gamba's op aanwezigheid darmkanaal en verwijder indien nodig. Bewaar de gamba's in de koeling.

Zet de schalen aan in olie, cayennepeper en knoflook. Blus af met de cognac.

Zeef de olie en bewaar de olie tot de afwerking.

### Mayonaise:

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Pers de citroen uit. Meng m.b.v. een staafmixer de eidooiers met mosterd en azijn. Voeg nu in dunne straaltjes de zonnebloemolie toe en blijf mixen tot een stevig mayonaise. Breng op smaak met citroensap, peper en zout.

### Pernodsaus:

Meng de mayonaise met het anijspoeder, gembersiroop, Pernod en cayennepeper (ingrediënten naar smaak toevoegen). Klop de room lobbij. Sla de eiwitten stijf. Spatel de room door de mayonaise en vervolgens de eiwitten door de massa. Bewaar in een spuitzak.

### Afwerking:

- Bak de gamba's vlak voor doorgifte in opgevangen olie.
- Snijd de bieslook fijn.

Kleine bord met kleine lepel en vork.

### Presentatie:

Maak een spiegeltje van de Pernodsaus. Leg op de saus enkele geschaafde plakken venkel met daarop een gamba. Garneer af met dotjes appel-venkel gel en drappeer de bieslook over het gerecht.

