

Coquille met citrussaus

Ingrediënten:

Coquille:

10 st coquille (groot)
1 el olijfolie (extra vierge)
zout en peper

Citrussaus:

1 st sinaasappel
1 st citroen
15 gr boter
Noilly Prat

Bereidingswijze:

Coquille.

Dep de coquilles droog.

Citrussaus:

Rasp de zesten van de sinaasappel en citroen.

Bewaar wat zesten voor de kerrieolie.

Pers de sinaasappels en citroenen uit en neem 1 dl sinaasappelsap en 0,2 dl citroensap. Smelt de boter, voeg het sap en de zesten toe en blus af met een scheut Noilly Prat. Kook in.

Aardappelpuree:

150 gr aardappelen

Aardappelpuree:

- Schil en kook de aardappelen en maak er een puree van en doe in een spuitzak.

Kerrieolie:

0,5 dl olijfolie (extra vierge)
½ tl kerrie madras
citroengras (stukje 3 cm)
sinaasappelzesten
yuzu

Kerrieolie:

Verwarm olie met een snufje kerrie madras, citroengras en sinaasappelzesten. Laat trekken, zeef de massa en doe de olie in een spuitflesje. Voeg een druppel yuzu toe en schud het flesje.

Afwerking:

½ st kleine venkel
Groentensnijder
boter
peper en zout
olijfolie

Afwerking:

- Snijd (groentensnijder) venkel superdun.
- Verwarm de citrussaus au bain-marie en zeef de massa. Bewaar wat zesten voor de garnering. Monteer de saus met koude boter en breng op smaak.
- Bestrijk de coquilles met olijfolie, peper en zout. Bak de coquilles in een hete pan 1-2 minuten aan elke kant bruin.

Indekken:

10 st Sint Jacobsschelpen

Klein bord en Sint Jacobsschelp met kleine vismes en -lepel.

Presentatie:

Presentatie:

Spuut een dot puree op het bord en zet de Sint Jacobsschelp daarmee vast. Giet wat citrussaus in de schelp en leg de coquille in de saus. Garneer met wat zesten, wat druppels kerrie-olie en een reepje venkel.

