

# Sint-Jakobsschelpen, aardbeien en balsamico



## Ingredienten

## Bereiding

Recept voor 4 personen

### Ingrediënten:

Coquilles:

- 6 Sint-Jakobsschelpen
- Cayenne peper
- zout
- limoensap
- plantaardige olie

Aardbeien jus:

- 2 kg aardbeien, steeltjes verwijderd en fijn gesneden

Geweekte aardbeien:

- 350 g aardbeien
- 0,3 g zwarte peper
- 1 g citroen zeste
- 5 g citroensap
- 1 g zout
- 5 g suiker

Aardbeien en balsamico consommé:

- 5 g citroensap
- 1 g zout
- zwarte peper, vers gemalen
- balsamico azijn naar smaak, 8 jaar oud

Mousse:

- 40 g witte balsamico azijn
- 1 g zwarte peper, versgemalen
- 1 g zout
- 5 g citroensap
- 0,4 g xanthaangom

- 0,4 g Hy-schuimer
- 2 g citroen zeste
- 3 g basilicumsteeltjes, geplet

Geroosterde aardbeikruimels:

- 10 g pijnboompitten
- 15 g panko, geroosterd tot goudbruin
- 1 g zout
- zwarte peper, vers gemalen
- 3 g gevriesdroogde aardbeien, licht geplet
- 2 g citroen zeste
- 5 g koolzaadolie
- 1 g microbasilicum, fijngehakt

Voor de garnering:

- micro basilicum

### **Bereidingswijze:**

1. Maak de aardbeienjus, die de basis vormt van de consommé en de mousse. Doe de fijn gesneden aardbeien in een hittebestendige kom en dek goed af met huishoudfolie. Zet de kom op een pan met water (zonder dat de bodem van de kom het water raakt) en laat 2 uur sudderen, vul zo nodig water bij in de pan.
2. Bekleed een zeef met neteldoek en plaats over een maatbeker of kom. Doe de aardbeien in de zeef en laat uitlekken, waardoor je een heldere aardbeienjus overhoudt. Bewaar tot gebruik in de koelkast.
3. Geweepte aardbeien: hak de aardbeien in schuine porties, leg ze in een kom, meng de resterende ingrediënten en laat de aardbeien trekken. Laat minstens 1 uur in de koelkast staan.
4. Voor de aardbeien en balsamico consommé: meng 200 g aardbeienjus met de overige ingrediënten en laat in de koelkast afkoelen tot gebruik.
5. Voor de mousse: verwarm 200 g van de aardbeienjus tot 60 °C, haal dan van het vuur, voeg de basilicum en citroen zeste toe en laat 10 minuten trekken. Passeer het mengsel door een chinois en voeg de resterende ingrediënten toe.
6. Blend met een staafmixer, totdat alles fijn is en mooi verdikt. Passeer door een chinois en breng over in een sifon. Laad met 2 gaspatronen en laat afkoelen tot gebruik.
7. Verwarm de oven voor op 180 °C.
8. Geroosterde aardbeikruimels: spreid de pijnboompitten op een bakplaat uit en bak 4 - 5 minuten in de oven. Laat ze afkoelen als ze goudbruin zijn. Voeg ze toe aan een kom met de resterende ingrediënten. Meng en zet opzij.
9. Bak 4 van de coquilles in een zeer hete pan (of plancha) met een beetje plantaardige olie tot ze goudbruin zijn. Dit duurt ongeveer 1 minuut aan elke kant. Zet opzij op een warme plaats en laat rusten.
10. Snij de 2 resterende Sint-jakobsschelpen in dobbelstenen van 0,5 cm - 1 cm en leg ze in een kom. Breng op smaak met een snufje cayennepeper, zout en een scheutje limoensap en meng tot een tartaar.
11. Breng in een diep bord een klein schepje consommé. Voeg de gebakken coquilles toe, enkele geweepte aardbeien en de tartaar van coquilles toe. Bedek met de kruimel, breng een paar kleine dotjes van de mousse uit de sifon aan en garneer met micro basilicumblaadjes.

Recept naar Dave Watts