

Ile flottante van kreeft, cavaillon en ganzenleversnauw



Ingredienten

- 1 canadese kreeft
- 180 g eiwit
- 60 g bloedsuiker
- 60 g palatinosesuiker
- 2 dl vin jaune
- enkele saffraandraadjes
- 1 rijpe cavaillon
- 1 oranje paprika
- sap van 1/2 limoen
- 1 el sushiagi
- 5 cl vlierbessensiroop
- 30 g ganzenlever (bevroren)
- xantana
- Zout

Bereiding

Recept voor 4 personen.

Kook de kreeft gaar in een court-bouillon — 1 min per 100 g. Laat afkoelen, haal het vruchtvlees uit de schaal en snijd in mooie medaillons. Doe de saffraan in de helft van de vin jaune en laat samen opkoken. Laat trekken.

Doe het vruchtvlees van de cavaillon samen met de paprika, sushiagi, de rest van de vin jaune, de vlierbessensiroop en het limoensap in de blender en mix tot een gazpacho. Bind met xantana, breng op smaak met zout en passeer door een fijne zeef. Hou apart in de koeling.

Klop het eiwit stevig en voeg de bloedsuiker en palatinose erbij. Klop verder tot een stevige massa en meng er de ingekookte vin jaune onder. Maak enkele rotsen van het eiwit en gaar ze in 8 min. bij 85 °C in de oven (ovenfunctie: bakken en stomen).

Dresseer als volgt: schep enkele lepels gazpacho op het bord, en leg een île flottante in het midden. Schaaf er wat ganzenlever bovenop. Schik de medaillons rond de rots en werk af met de bloemetjes en takjes. Bestrooi zuinig met wat grof zeezout en serveer koud.

Recept naar Carl Wens - De Pastorie