

Krab Royal



Ingredienten

Voor de kingkrab:

- 1 rauwe kingkrab (poten)
- naar smaak mix peper (zwarte peper, lange peper, witte peper, paprika)
- 1 scheutje olijfolie

voor de courgetterolletjes:

- 1 courgette in reepjes 2 mm ca. 8 cm lang
- 1 cluster van de kingkrab
- enkele el zonnebloem olie
- 1 eidooier
- naar smaak verveine - citroensap - peper - zout

Voor de consommé:

- schalen van de krab
- 2 grof gesneden wortelen
- 1 gro gesneden ui
- 1 bol knoflook in 4 stukken verdeeld
- 3 cm fijngehakt citroengras
- 2 eiwitten
- 200 g witte wijn
- 1 el tomatenpuree
- 2 laurierblaadjes
- 3 takjes tijm

Voor de marshmallows:

- 2 kg Gummy snijbonen
- 18 gelatineblaadjes

- 40 ml olijfolie
- 1 scheutje Chardonnay azijn

Voor de crumble van spek:

- 200 g zeer dun gesneden spek
- 10 sneetjes oud brood

Voor de avocadomousse:

- 4 avocado (rijpe)
- 15 g glucose
- 3 g Zout
- naar smaak limoensap - olijfolie

Voor de komkommerrolletjes:

- 1 komkommer in reepjes 2mm ca. 8cm lang
- naar smaak olijfolie - Chardonnay azijn

Garneren:

- slangenradijsbloem
- citroenverbena

Bereiding

Kingkrab:

Versnijd de rauwe kingkrab. Stoom de poten 4 min. op 58°C. Knip ze open. Probeer hierbij zo weinig mogelijk in het vlees te knippen! Ga hiervoor goed met je vinger tegen het vlees. Maak zo beide kanten los. Verwijder het kraakbeen. Rol de krab in, leg ze onderaan, beide stukken mooi op elkaar. Doe de plastic erover en trek goed aan. Rol op tot een mooi worstje. Stoom de krab ca. 12-14 min. op 58°C. Zorg dat de temperatuur niet hoger gaat, anders gaan de meeste eiwitten verloren en wordt de krab droger.

Neem de krabrolletjes uit de oven. Leg ze op een plaat en laat kort aanvriezen.

Haal de krab uit de diepvries. Snijd de uiteinden van het rolletje en versnijd in gelijke stukjes. Haal de plastik eraf en laat ontdooien. Besprenkel met wat olijfolie, een snuifje gemengde peper.

Courgetterolletjes met krabsla:

Breng gezouten water aan de kook. Laat de cluster (dit is het gedeelte waar de poten bij elkaar komen) ca. 10 min. koken. .Neem uit de pan en laat afkoelen onder koud water. Knip hem mooi overlangs door. Haal het vruchtvlees eruit.

Maak mayonaise met de eidooier, olie, verveine. Breng op smaak met versgemalen peper en zout.

Meng de mayonaise door het vruchtvlees. Dek af en laat mooi opstijven in de koelkast.

Rol in de courgettereepjes, trek goed strak aan. Bestrooi met wat grof zout.

Krab consomme:

Laat de stukken ui en wortel met het citroengras, laurier , tijm, knoflook samen aanstoven met de schalen van de krab. Voeg de tomatenpuree toe en laat even meebakken. Bevochtig met witte wijn zodat het geheel net onderstaat. Laat ca. 20 min.garen.

Zeef en clarifieer de bouillon. Klop hiervoor de eiwitten goed los en voeg toe. Zet de bouillon terug op het vuur en laat tot tegen het kookpunt komen.

Marshmallows:

Was de snijbonen zorgvuldig. Centrifugeer en zeef het sap. Breng op smaak met wat Chardonnay azijn. Week de blaadjes gelatine in koud water. Giet 800ml van het snijbonensap in de mengkom. Meng 40 ml van het sap met de olijfolie. Roer even door en maak het lauw. Neem de pan van het vuur. Voeg de uitgeknepen gelatine toe. Sla 15 min. op in de keukenmachine. Stort op een plaat, strijk mooi glad. Laat opstijven in de koelkast.

Steek met vormpjes ringetjes uit. Paneer ze heel voorzichtig, schud zacht met de kom.

Avocado crème:

Snijdt de avocado's in 2, ontpit en haal het vruchtvlees eruit. Blender met de glucose, kaffirlimoensap, zout en een scheutje olijfolie. Duw de crème door een zeef.

Crumble van spek:

Snijdt het brood in stukjes. Droog in de oven op 100-120°C.

Bak het spek uit op een droge pan op middelmatig vuur tot heel krokant.

Cutter het brood met het spek en spekvet.

Komkommerrolletjes:

Rol de reepjes komkommer op. Besprenkel met olijfolie en Chardonnay azijn.

Dresseren:

Dresseer het diepe bord met 3 courgette rolletjes, 3 marshmallows, 3 rolletjes krab en komkommerrolletjes.

Spuit de avocado crème tussen de rolletjes. Spuit nog wat puntjes verbena mayonaise ertussen.

Werk af met slangenradijsbloem en wat blaadjes citroenverbena.

Giet de lauwe consomme in het bord.