

Tartaar van noordzeekrab



Ingrediënten

komkommer:

- 120 g krab
- 25 g mayonaise
- 50 g komkommer in brunoise
- 1 g dragon
- 25 g sjalot
- 25 g selder
- 2 g bieslook
- 3 g gezouten citroen
- druppels citroensap
- 6 geraspte strips van groene radijs

voor de gemarineerde tomaat:

- 1 groene tomaat
- 1 sjalot versnipperd
- grof zout
- chardonayazijn

vinaigrette groen tomaat:

- 20 g uitgelekte gemarineerde tomaat
- 15 g groene tomatenjus
- 5 g curryolie
- 20 g consommé van krab sterk ingekookt
- 20 g dashibouillon

curryolie:

- 30 g kurkumapoeder

- 30 g currypoeder
- 1 ui fijngesnimmerd
- 1 teentje knoflook
- scheutje duivenpitolie

garnituur:

- tomatenpoeder
- paprikacrème
- blad + uitgestoken bloem van Oost-Indische kers
- hucatayscheuten (Peruaanse zwarte munt)

Bereiding

Tartaar van noordzeekrab Meng alle ingrediënten zorgvuldig door elkaar en laat het mengsel even uitlekken in een zeef. Voor de pakketjes leg je 2 strips (3,5 cm op 13 cm) van radijs gekruist op elkaar. Per pakketje heb je 18 g tartaar van noordzeekrab nodig. Vouw de uiteinden strak over elkaar tot je een klein vierkantje bekomt. Herhaal dit nog 2 keer zodat je 3 pakketjes hebt.

Gemarineerde groene tomaat

Meng alle ingrediënten samen en laat het geheel uitlekken.

Vinaigrette van groene tomaat Meng de heldere jus van groene tomaat samen het sterk ingekookte consommé van krab en bouillon van dashi. Houd 15 g opzij.

Curryolie

Bak het kurkumapoeder in de pan en voeg daar het currypoeder, de fijngesnipperde ui en knoflook bij. Blus met druivenpitolie. Haal het mengsel door een koffiëzeef. Houd 5 g opzij.

Afwerking

Kies een mooi bord uit en leg daar 3 pakketjes met de tartaar op. Gebruik een fijne zeef om ze met tomatenpoeder te bestuiven. Bestrooi het geheel met wat grof zout en spuit in het midden de pakketjes een dotje van paprikacrème. Werk af met de kruiden en bloemen. Voeg de vinaigrette van groene tomaat en de curryolie samen en lepel bij het opdienen over het geheel