



Coquilles St. Jacques



Tonny Berendsen van restaurant De Kromme Dissel - Heelsum

Recept voor vier personen.

Sint Jakobs schelp

- 8 grote Jakobs mosselen uit de schelp
- Olijfolie
- Rasp van 2 limoenen

Open de schelpen voorzichtig door een dun mesje langs de platte kant van de schelp naar binnen te steken en het sluitspiertje door te snijden. Haal de coquilles voorzichtig los uit de schelp en spoel ze in ijskoud water goed schoon en dep ze droog. Trek zo nodig het harde stukje vlees langs de zijkant los. Snij de 4 dikste exemplaren in zo dun mogelijke plakjes en verdeel de dunne plakjes in vieren en leg ze als een ronde carpaccio's op een

plateautje. Na het bakken van de venkel scheppen we de carpaccio netjes over op de venkel. Smeer met een kwastje de carpaccio in met olijfolie en limoenrasp, breng op smaak met zout en peper. Breng ook de overige coquilles op smaak met zout en peper en bak ze op iedere kant 1 minuut aan en blus af met een klontje roomboter.

Croutons van venkel

- 1 venkel
- 2 dl Pernod
- 100 g bloem
- Eiwit van 3 eieren
- 100 g paneermeel

Snijd de kont en de stelen van de venkel. Trek de venkel voorzichtig uit elkaar en rang de venkel stukjes

(verwijder de draden). Snij de venkel stukjes in blokjes van een halve cm. Blancheer ze kort in Pernod. Haal de blokjes door de bloem, vervolgens door eiwit en daarna door het paneermeel. Frituur de gepaneerde blokjes in een frituur op 180 graden goud bruin. Breng op smaak met een beetje zout.

Venkel

- 1 venkel fijn geraspt
- 1 scheutje Pernod

Snijd de kont en de stelen van de venkel. Trek de venkel voorzichtig uit elkaar en rang de venkel stukjes (verwijder de draden). Rasp de venkelstukjes en schroei de venkel kort en blus af met Pernod. Maak op smaak

met een beetje zout. Leg de carpaccio op de geschroeiide venkel.

Garneren

- 3 dl zure room
- 10 g Oscietà kaviaar
- 1 el gesneden bieslook
- 1 krop krulandijvie
- Limoencress evt. andere verse kruiden

Schep een mooie lepel kaviaar op de coquille. Garneer het gerecht af met limoen- cress en kruiden en krulandijvie. Roer de zure room los en meng met een scheutje olijfolie en bieslook.