



## Langoustinecarpaccio met oestermayonaise, lamsoren op de huid gebakken kabeljauw en jus langoustine

### Receptuur:

- Langoustine 12 stuks
- Oester 2 stuks
- Cayennepeper mespunt
- Limoensap 1 tl
- Mayonaise (basis receptuur) 200 gr
- Salty fingers 300 gr
- Kabeljauw 600 gr
- Peterselie 50 gr
- Cognac 50 ml
- Tomaten puree 1 el
- Sjalot 2 stuks
- Laurier 1 stuks
- Bleekselderij 1 takje
- Saffraan 1 zakje
- China rose 1 bakje
- Olijfolie
- Verse peper
- Zout

### Kooktechnieken:

- Geklaarde boter Boter die gesmolten is om de vaste bestanddelen en het water te scheiden van het vet

### Kritische aandachtspunten:

1. Tomaten puree langzaam en lang verhitten om goed te ontzuren
2. Langoustinesschalen voor de jus niet te veel verhitten. Dit maakt het bitter
3. Kabeljauw volledig via de huis laten garen. Vooraf voorzien van peper en zout op de huid



**Werkwijze:**

1. Twee stengels bleekselderij schoonmaken en de buiten kanten schillen. De bleekselderij beetgaar blancheren en terug koelen en brunoise snijden. Op smaak brengen met DOC olijfolie en zout daarna koel zetten.
2. Mayonaise maken volgens receptuur.
3. Langoustines ontdoen van de staart en deze pellen. De staarten koel zetten. De overige delen in een steelpannetje samen met de tomatenpuree licht verwarmen en ontzuren en afblussen met cognac. De sjalot, laurier, 30 gr bleekselderij, saffraan toevoegen en een bouillon laten trekken, zeven en laten inkoken tot een jus. Op smaak brengen en apart zetten.
4. De oester openmaken en het vocht zeven. De oesters en 300 gr mayonaise pureren en op smaak brengen met oestervocht, citroensap en cayennepeper. In een spuitzak doen en koel leggen.
5. Salty fingers in een steelpannetje apart zetten.
6. Kabeljauw portioneren in gelijkmatige vierkantjes. Peterselie fijn hakken en apart zetten.

**Opmaak:**

- Kabeljauw op de huid in bakken en afblussen met geklaarde boter met citroensap en peterselie
- Langoustine op het bord leggen en licht insmeren met olijfolie en iets zout
- De brunoise selderij aanmaken met mayonaise en in een vierkant op het bord plaatsen
- Lamsoren heel snel verhitten in een droge pan en iets olijfolie en peper toevoegen
- Kabeljauw op het bord plaatsen
- Lamsoren speels op het bord verdelen
- Jus van de langoustine over het bord trekken
- Garneren met doperwtenscheuten
- Mayonaise pareltjes op het bord spuiten