Hoofdgerechten / Frankrijk

In Boter Gepocheerde Kreeft (Beurre Monté)

Kreeftstaart- en klauwvlees ondergedompeld in een glinsterende, nauwelijks trillende emulsie van pure boter, op een temperatuur gehouden die te laag is om de eiwitten taai te maken – er komt ondoorzichtig wit uit, onmogelijk mals, met de smaak van de zee gefilterd door room. Dit is geen gekookte kreeft met boter erbij; dit is kreeft die boter wordt.

Tijd 60 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 2 hele levende kreeften (elk 1,25–1,5 lb)
- ☐ 450 g ongezouten boter, koud, in blokjes (blokjes van 1 cm)
- ☐ 30 ml water
- ☐ 4 g Fijn zeezout
- ☐ 4 takjes Verse dragontakjes
- ☐ 0,5 hele citroen, sap en schil
- ☐ 1 teentje Knoflookteentje, licht geplet

Zo maak je het.

01 Breng een grote pan met sterk gezouten water aan de kook. Het water moet naar mild zeewater smaken. Verstuur elke kreeft op humane wijze door de punt van een zwaar koksmes door het kruis op de achterkant van het hoofd te steken. Dompel de kreeften met hun kop naar voren in het kokende water. Blancheer precies 2 minuten – hierdoor worden de schelpen schitterend rood en laat het vlees schoon uit de schaal loskomen, maar blijft de binnenkant grotendeels rauw. Breng onmiddellijk over naar een ijsbad. Zodra het koel genoeg is om te hanteren, draai je de klauwen en knokkels eraf. Knip met een keukenschaar de onderkant van de staartschelp af en trek het rauwe staartvlees er in één stuk uit. Breek de scharen met een kreeftencracker of de achterkant van een zwaar mes en haal het klauwvlees er in hele stukken uit. Houd het knokkelvlees indien mogelijk verbonden met de klauw. Dep al het vlees zeer droog met keukenpapier. Licht op smaak brengen met fijn zout. Als er vocht op het oppervlak komt, zal de beurre monté breken als je de kreeft toevoegt.

02 Breng het water in een kleine, diepe pan op middelhoog vuur aan de kook. Zodra het kookt, begin je met het kloppen van de koude boterblokjes, twee of drie tegelijk, en voeg je elke nieuwe toevoeging pas toe nadat de vorige blokjes bijna volledig zijn geëmulgeerd; de vloeistof in de pan moet romig geel en ondoorzichtig blijven en mag nooit in een vettige plas terechtkomen. Handhaaf een temperatuur tussen 82–88°C (180–190°F) – heet genoeg om boter te smelten, koel genoeg om de emulsie intact te houden. Gebruik een direct afleesbare thermometer. Voeg het gebroken teentje knoflook en de takjes dragon toe om te laten trekken terwijl je de emulsie opbouwt. De afgewerkte beurre monté moet glanzend, homogeen en bedekt zijn en op een lepel blijven zitten als een losse roomsaus. Maak minimaal 450 g boter zodat er voldoende diepte in de pan is om het kreeftenvlees volledig onder te dompelen. Houd warm op de laagst mogelijke hitte, of een dubbele boiler.

03 Controleer met behulp van een thermometer of de beurre monté een temperatuur van 82–85 °C (180–185 °F) behoudt. Laat de kreeftenstaarten en het vlees voorzichtig in de boter zakken en zorg ervoor dat ze volledig onder water staan. Bedruip voortdurend met een grote lepel en schep de warme boter over alle blootgestelde oppervlakken. Pocheer 5-7 minuten voor staarten, 3-4 minuten voor klauwen. Het doel is een interne temperatuur van 60°C (140°F), gemeten op het dikste deel van de staart – dit levert zijdezacht, net vastgezet vlees op. Laat de pan niet warmer worden dan 90°C, anders zullen de eiwitten vastlopen en wordt de textuur rubberachtig. Haal van het vuur en laat 1 minuut in de boter rusten. Schep op met een schuimspaan. Knijp een paar druppels citroensap in de overgebleven beurre monté, klop kort en schep dit als saus over de opgemaakte kreeft. Werk af met een snufje fleur de sel en verse dragonblaadjes.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / butter-poached-lobster