Soepen / Frankrijk

Basis van kreeftenbisque

Een rijke, roestoranje schaaldierenbouillon opgebouwd uit geroosterde kreeftenschalen - de intens gearomatiseerde ruggengraat van een echte bisque, met een complexiteit die alleen voortkomt uit het braden, flamberen en lange extractie van de schelpen die de meeste koks weggooien.

Tijd 150 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g Kreeftschelpen en koppen (van 2 kreeften)
- ☐ 100 g Wortelen, in blokjes gesneden
- ☐ 4 teentjes Knoflookteentjes, geplet
- ☐ 200 g Hele tomaten uit blik
- ☐ 200 ml Droge witte wijn
- ☐ 4 takjes Verse dragontakjes
- ☐ 1 g Cayennepeper
- ☐ 8 g Fijn zeezout
- ☐ 150 g Gele ui, in blokjes gesneden
- ☐ 80 g stengels bleekselderij, in blokjes gesneden
- ☐ 40 g Tomatenpuree
- ☐ 80 ml Cognac of cognac
- ☐ 40 g Ongezouten boter
- ☐ 2 blaadjes Laurierblaadjes
- ☐ 1500 ml Koud water of lichte visbouillon

Zo maak je het.

01 Breek de kreeftenschalen in kleinere stukjes met een keukenschaar of een zwaar mes; dit vergroot het oppervlak voor extractie aanzienlijk. Spreid het uit op een zware bakplaat en rooster het op 220 C (425 F) gedurende 15-20 minuten, waarbij u één keer draait, totdat de schelpen helder roodoranje zijn geworden en de keuken krachtig naar geroosterde schaaldieren ruikt. Al het aanhangende vlees zal karameliseren en smaak toevoegen. Rooster niet te veel; zwarte schelpen dragen bij aan bittere, scherpe smaken.

02 Smelt de boter in een grote, zware soeppan of Nederlandse oven op hoog vuur. Voeg de geroosterde schelpen toe en kook al roerend 2-3 minuten. Voeg alle mirepoix-groenten toe (ui, wortel, selderij, knoflook) en kook op hoog vuur gedurende 5-8 minuten, onder regelmatig roeren, tot de groenten zacht zijn en beginnen te karameliseren. Voeg de tomatenpuree toe en roer voortdurend gedurende 2 minuten; het moet iets donkerder worden en aan de pot blijven plakken, waardoor kleur en diepte ontstaat. Voeg de tomaten uit blik en cayennepeper toe.

03 Haal de pan van het vuur. Voeg de cognac toe. Zet de pan weer op het vuur en kantel de pan voorzichtig, of gebruik een lange lucifer om de cognac aan te steken; deze flambeert gedurende 15-30 seconden met een blauwe vlam, waarbij de rauwe alcohol verbrandt. Zodra de vlammen doven, voeg je de witte wijn toe en roer je krachtig, waarbij je alle fond van de bodem van de pan schraapt. De wijn zal hevig sissen en de stoom zal naar schaaldieren en wijn ruiken. Kook 2-3 minuten aan de kook tot de wijn tot de helft is ingekookt.

04 Voeg koud water (of lichte visbouillon), dragon en laurierblaadjes toe. Breng aan de kook en laat het vervolgens zachtjes koken. Laat 45-60 minuten onafgedekt sudderen. De schelpen blijven smaak en kleur vrijgeven, waardoor de bouillon diep roestoranje wordt. Zeef door een fijnmazige zeef bekleed met kaasdoek en druk stevig op de schelpen om elke laatste druppel eruit te halen. Verminder de gezeefde bouillon met een derde voor een meer geconcentreerde bisquebasis. Licht op smaak brengen – het zal verder gekruid worden bij het maken van de afgewerkte bisque.

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 / lobster-bisque-base