Hoofdgerechten / Frankrijk

Kreeft Thermidor

De grootmoeder van de belle-époque-keuken: zoete gepocheerde kreeft, teruggevouwen in een roomsaus van mosterd en cognac, opgestapeld in zijn eigen scharlakenrode schaal, bedekt met Gruyère en onder de grill gelegd totdat de bovenkant goudbruin blaren vertoont en het geheel borrelend arriveert, geurig naar dragon en gevlamde cognac.

Tijd 75 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen levende kreeft (elk ongeveer 600 g, of gekookt staart- en klauwvlees)
- ☐ 12 delen Ongezouten boter
- ☐ 8 delen Sjalotten (fijngehakt)
- ☐ 6 delen Cognac (om te vlammen)
- ☐ 14 delen Droge witte wijn
- ☐ 30 delen Slagroom
- ☐ 4 delen Dijon-mosterd
- ☐ 5 delen Eigeel
- ☐ 2 delen Verse dragon (gehakt)
- ☐ 12 delen Gruyère (fijngeraspt)
- ☐ 1 delen Zeezout, cayennepeper en witte peper

Zo maak je het.

01 Breng een grote pan met goed gezouten water aan de kook. Dompel de kreeften er met de kop naar voren in en kook totdat de schelpen helder rood worden en het vlees nauwelijks gaar is – ongeveer 6 minuten voor 600 g vogels, niet meer. Haal ze eruit en laat ze kort schrikken in ijswater om het koken te stoppen. Draai de staarten en klauwen eraf, splijt de lichamen in de lengte en bewaar de lege halve schalen om te serveren.

02 Smelt de boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de fijngehakte sjalotjes toe met een snufje zout en laat ze zachtjes al roerend 4-5 minuten fruiten tot ze zacht, glazig en doorschijnend zijn zonder enige kleur te vertonen. Deze zoete, zachte basis draagt de hele saus.

03 Giet de cognac erbij en steek hem, van het vuur af of met grote voorzichtigheid, aan om de rauwe alcohol te verbranden – laat de vlammen vanzelf doven. Voeg de witte wijn toe, zet het vuur hoger en verminder de vloeistof met ongeveer tweederde totdat deze stroperig is en nauwelijks de bodem van de pan bedekt, waardoor de sjalot en de cognac geconcentreerd worden tot een hartig glazuur.

04 Giet de room erbij en klop de Dijon-mosterd, een snufje cayennepeper en witte peper erdoor. Laat het zachtjes sudderen, al roerend, tot de saus voldoende dik is om de achterkant van een lepel te bedekken, 4-6 minuten. Proef en breng op smaak: de smaak moet rijk zijn, licht scherp van de mosterd en warm van de cayennepeper. Laat het niet hard koken, anders kan het splijten.

05 Haal van het vuur een lepel van de hete saus door de eidooier om deze te tempereren en roer de dooier vervolgens terug in de pan om te verrijken en te binden – laat hem nu nooit meer koken. Vouw het kreeftenvlees en de gehakte dragon erdoor en verwarm gedurende een minuut. Schep het mengsel royaal in de gereserveerde halve schalen op een bakplaat.

06 Verdeel de geraspte Gruyère dik over elke gevulde schelp. Schuif onder een hete grill (grill) op ongeveer 10 cm van het element en kook tot de kaas smelt, borrelt en goudbruine plekken vormt, 3-5 minuten. Kijk voortdurend: het gaat binnen enkele seconden van bleek naar perfect naar verbrand. Serveer meteen, gloeiend heet, met citroen en knapperig brood.

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-thermidor