Hoofdgerechten / Verenigd Koninkrijk

Geschroeide Sint-Jakobsschelpen met Erwtenpuree en Pancetta

In de pan geschroeide konings-jacobsschelpen met een fluweelzachte, zoete erwtenpuree en knapperige pancetta - een driedelige restaurantklassieker met een brutaal eenvoudige foutmarge bij het aanbraden: goudkleurig aan de ene kant, doorschijnend in het midden.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 12 hele Sint-Jakobsschelpen, droog verpakt, kuit verwijderd
- ☐ 300 g Diepvries tuinerwten
- ☐ 100 g pancetta, fijngesneden (of spekjes)
- ☐ 1 grote sjalot, fijn gesneden
- ☐ 1 teentje knoflook, fijngehakt
- ☐ 60 g Ongezouten boter
- ☐ 60 ml Slagroom (zware room)
- ☐ 10 g Verse muntblaadjes
- ☐ 10 ml Vers citroensap
- ☐ 15 ml Neutrale olie (zonnebloem- of druivenpitolie)
- ☐ 5 g Fijn zeezout
- ☐ 1 g Witte peper
- ☐ 20 g Erwtenscheuten of waterkers

Zo maak je het.

01 Smelt 20 g boter in een kleine pan op middelhoog vuur. Voeg de in blokjes gesneden sjalot en knoflook toe met een snufje zout en laat 3-4 minuten zachtjes zweten tot ze volledig zacht en doorschijnend zijn (helemaal geen kleur). Voeg de bevroren erwten en de room toe, breng aan de kook en kook gedurende 3 minuten tot de erwten zacht en schitterend groen zijn. Doe alles in een blender, voeg de muntblaadjes toe en mix op de hoogste stand tot het helemaal glad is. Passeer door een fijne zeef als je zijdezachtheid op restaurantniveau wilt. Breng op smaak met zout, witte peper en een klein scheutje citroen. Blijf warm.

02 Doe de in blokjes gesneden pancetta in een koude, droge koekenpan en zet op middelhoog vuur. Terwijl het vet langzaam uithardt, wordt de pancetta gelijkmatig krokant zonder te verbranden. Kook gedurende 5-7 minuten, af en toe roerend, tot de dobbelstenen diep goudbruin en knapperig zijn en het omringende vet volledig is uitgehard. Verwijder met een schuimspaan en laat uitlekken op keukenpapier. Bewaar het gesmolten vet in de pan; dit wordt gebruikt om de sint-jakobsschelpen dicht te schroeien.

03 Dep de sint-jakobsschelpen volledig droog met keukenpapier – dit is de allerbelangrijkste stap. Eventuele oppervlaktevochtigheid zal eerder stomen dan schroeien. Breng beide platte kanten op smaak met zout en witte peper. Voeg de neutrale olie toe aan de pan met pancettavet en verwarm op het hoogst mogelijke vuur tot de olie net begint te roken. Leg de sint-jakobsschelpen met de platte kant naar beneden in de pan, één voor één, en raak ze precies 90 seconden tot 2 minuten niet aan. De schroei moet ononderbroken zijn. Ze zijn klaar om om te draaien wanneer ze gemakkelijk uit de pan loskomen – niet wanneer de timer dat aangeeft.

04 Op het moment dat de Sint-Jakobsschelpen worden omgedraaid, doe je de resterende koude boter in twee stukken in de pan. Door de restwarmte smelt en schuimt het direct. Houd de pan schuin en bedruip met een lepel de sint-jakobsschelpen gedurende 30-45 seconden continu met de schuimende boter. Voeg een klein scheutje citroen toe. Verwijder de sint-jakobsschelpen zodra de tweede kant bleek goud vertoont; het midden moet nog steeds soepel aanvoelen. Laat 30 seconden op een warme plaat rusten terwijl u de componenten rangschikt.

05 Werk snel en schep met de achterkant van een warme lepel een scheutje warme erwtenpuree over elk bord. Schik drie sint-jakobsschelpen per bord op en rond de puree, met de aangebraden kant naar boven, zodat de korst zichtbaar wordt. Verdeel de knapperige pancettablokjes over en rond de coquilles. Werk af met een klein groepje erwtenscheuten of waterkers in het midden, besprenkel met een klein scheutje olijfolie. De drie elementen moeten samenkomen: elk van hen verpest het gerecht als het koud is.

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 / scallops-with-pea-puree