Soepen / Frankrijk

Bisquebouillon van schaaldieren

Garnalen-, krab- of kreeftenschalen en -koppen worden in een hete oven geroosterd tot hun carotenoïden koraaloranje bloeien, vervolgens geblust met cognac en tomaat en gestoofd tot een dieprode, diep oceanische essentie - de basis onder elke echte bisque. Wat je in werkelijkheid extraheert is chitine, een in vet oplosbaar pigment en een geconcentreerde oceanische zoetheid die geen enkele vissoort kan reproduceren.

Tijd 90 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Garnalen- of kreeftenschalen en -koppen
- ☐ 90 g Sjalotten, grof gesneden
- ☐ 20 g teentjes knoflook, gebroken
- ☐ 30 g Tomatenpuree
- ☐ 60 g Cognac
- ☐ 200 g Droge witte wijn
- ☐ 1500 g Visbouillon of water
- ☐ 10 g Verse dragontakjes
- ☐ 1 stuk Laurierblad
- ☐ 30 g Ongezouten boter
- ☐ 30 g Olijfolie

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven voor op 220°C. Verdeel de schelpen en koppen in een enkele laag op een bakplaat met een dikke rand; zet ze niet op elkaar, anders stomen ze in plaats van braden. Besprenkel met de olijfolie en schep om. Rooster 15 tot 20 minuten en schud de pan halverwege een keer, totdat de schelpen levendig koraaloranje tot steenrood zijn geworden en geurig zijn in de hele keuken. De koppen gaan sissen en eventueel restvocht verdampt. De carotenoïde pigmenten in de schelpen, die in vet oplosbaar zijn, worden geactiveerd door droge hitte en zullen hun kleur en smaak afgeven aan het vet waarin je ze vervolgens kookt.

02 Smelt de boter in een grote, zware pan op hoog vuur tot hij schuimt en bruin begint te worden. Voeg de geroosterde schelpen toe en plet ze grof met de achterkant van een zware lepel om meer oppervlak vrij te maken – dit is niet optioneel. Voeg de sjalotten en knoflook toe en kook al roerend gedurende 3 minuten tot ze zacht en doorschijnend zijn. Duw alles opzij en voeg de tomatenpuree toe, druk deze plat tegen het hete panoppervlak (pinçage). Laat het 2 minuten onaangeroerd koken en roer het dan door de schelpen; het verandert van scharlaken naar diep steenbruin, verliest zijn rauwe blikrand en krijgt diepte en zoetheid.

03 Giet de cognac in de hete pot. Als u een gasvlam gebruikt, kantel dan de pan om deze te ontsteken; op elektrisch, laat het krachtig koken totdat de alcohol verdampt (ongeveer 30 seconden). Deins niet terug voor het flamberen: het verbrandt de agressieve alcohol en laat het fruit- en vanillekarakter van de cognac achter. Voeg de witte wijn toe en laat op hoog vuur tot de helft inkoken, ongeveer 3 tot 4 minuten. De zuurgraad van de wijn tilt de resterende fond van de bodem van de pot en helpt de resterende oplosbare verbindingen uit de schalen te halen.

04 Voeg de visbouillon, de dragon en het laurierblad toe en breng aan de kook – nooit aan de kook, want dan wordt de schelpdierbouillon bitter en troebel. Laat 30 tot 40 minuten zachtjes sudderen. Schep het roestkleurige schuim af dat in de eerste 10 minuten opkomt. De bouillon is klaar als deze met ongeveer een kwart is ingekookt en de kleur diep, helder oranjerood is. Zeef door een fijnmazige zeef die boven een kom is geplaatst en druk de schelpen stevig aan om elke druppel eruit te halen. Gooi de gebruikte schelpen weg. Smaak: het moet intens oceanisch, zoet en vol zijn, zonder bitterheid of zuurheid. Gebruik als basis voor bisque, schaaldiersauzen of risotto.

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 / shellfish-bisque-stock