



YAKINIKU[®]
ORIGINAL JAPANESE GRILL

OOSTERSCHELDE KREEFT

BY INTER SCALDES***

Ingrediënten:

- 2 oosterscheldekreften van 700/800 gr
- een flinke bos takjes van een denneboom
- 50 gr roomboter
- 2 sjalotten
- 1 mango
- 50 ml Oban whisky
- court bouillon
- 1 bakje Ghoo Cress

Quenelle wortelcreme

- 1 wortel
- 1 aardappel
- sinaasappelsap

VOORBEREIDING

*Gerecht van Paul de Grootte en Ruben van Helvert - Restaurant Inter Scaldes****

Begin één dag van te voren met het weken van de dennennaalden in water. Laat dit een nacht staan.

Steek de volgende dag een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Kamado tot 85°C. Wanneer de Kamado op temperatuur is plaats je het rooster in de Kamado. Plaats het rooster op het hoogste level. Voor dit recept werk je met directe hitte.

BEREIDING

Snijd de sjalotten fijn en voeg hier de boter aan toe. Laat dit 15 - 20 minuten gaar stomen op je Kamado of fornuis. Je hoeft in

Saus van citrusvruchten

2 gestoofde sjalotten (zie recept voor bereiding)

150 ml Yuzu sap of citrusvruchtensap

200 gr koude roomboter in blokjes

scheutje room

peper en zout

Benodigheden:

Kamado

grillrooster

drip pan

bakmat

pincet

woodchipper

pan geschikt voor Kamado

zeef

Kamado set up:

irecte hitte

de tussentijd niet te roeren maar zorg er wel voor dat je sjalotten niet verbranden, ze zullen zachtjes gaar stoven in de pan.

Maak hierna alvast de mango brunoise. Een brunoise houdt in dat je de mango in hele fijne (even grote) blokjes snijdt. Als je dit hebt gedaan voeg je de whisky toe en laat je dit apart staan.

Daarna maak je de quenelle wortelcrème. Hiervoor kook je de wortel en aardappel beetgaar en maak er daarna een puree van. Voeg vervolgens een scheut sinaasappelsap toe.

Kook de kreeft in een court bouillon voor 3 minuten.

Snijd daarna de staarten van de kreeft door de helft. Maak een bedje van dennentakjes in de drip pan en leg de staarten hiertussen. Rook de kreeften voor 20 minuten.

Voeg de geweekte dennennaalden toe aan de kolen met behulp van de woodchipper.

In de tussentijd maak je de citrusvruchten saus. Verhit hiervoor het Yuzu sap en de gestoofde sjalotten in een pan en breng aan de kook. Laat dit inkoken en voeg een scheutje room toe. Zeef de saus en vang het vocht op, zet het vocht op laag vuur en voeg nu al roerend de koude boter toe. Breng op smaak met peper en zout.

Wanneer de kreeften gaar zijn serveer je ze samen met de gestoofde sjalotjes, de brunoise van mango, een paar takjes Ghao Cress, de quenelle wortelcreme en de saus van citrusvruchten.