

**SIEMENS**

Koningskrab met aardappelpannenkoek en espuma van venkel

Categorie
Lunch – Matige
calorieën

Kookgerei
Braadpan, gietijzeren
pot, staafmixer,
mandoline

Tips

De boter moet bij het mengen met de eieren tot een temperatuur van ongeveer 55-60°C worden verhit. Bij een te lage of te hoge temperatuur zou het kunnen breken. De kingkrab moet worden gebakken in een zeer hete pan, zodat hij karamelliseert en niet kookt. Voor de pannenkoeken: meng eerst de bloem met de aardappelen voordat u de olijfolie toevoegt. Met droog deeg kunt u veel makkelijker werken dan met nat deeg.

Voor 3-4 personen

INGREDIËNTEN

1 kg kingkrab met schaal
(200 g pp)
5 kg ongeschilde krieltjes
50 ml sojasaus
8 citroenen
2 dikke sinaasappels
10 limoenen
30 ml rijstazijn
30 ml keukenazijn
200 g Dijon mosterd
200 g bruine miso
200 g bonito vlokken
2 kg ongezoeten boter
1 fles zonnebloemolie
5 dl olijfolie
3 venkelknollen
200 g geheel venkelzaad
100 g gehele zwarte peper
6 laurierbladeren
30 eieren
2 kg bloem "type 00"
2 bussels jonge uien
1 knijpfles acacia'honing
1 doosje tuinkers

BEREIDING

1. Maak een Ponzu-saus: meng alle ingrediënten en laat één dag rusten. Wanneer alles goed is ingewerkt, de saus zeven en een vulling naar keuze toevoegen (gedroogde & gebakken stukjes eend, garnalen en look).
2. Maak een mix voor de aardappelpannenkoeken: kook de aardappelen in een grote pot water met peper en laurier. Giet af en vang het water op. Pureer de aardappelen grofweg met de handen of gebruik een hulpmiddel naar keuze. Pureer ze niet te gelijkmatig, zo behouden ze een rustieke vorm. Voeg venkelzaad, olijfolie, bloem en zout toe naar smaak. Als de mix te dik is, wat aanlengen met het opgevangen kookvocht.
3. Maak aardappelpannenkoeken: schep de aardappelmix tussen twee vellen bakpapier en rol het met een deegrol uit tot een dunne laag. Snijd met behulp van een glazen kom pannenkoeken uit het mengsel. Verwarm een scheut olijfolie in een pan op een matig vuurtje. Bak de pannenkoeken goudbruin en haal ze uit de pan.
4. Maak de krab schoon: gebruik een broodmes en een schaar om de krab in stukken te snijden en om de schaal te verwijderen. Waar de poten buigen, kunt u makkelijk snijden. Leg het krabvlees op een bakplaat en breng op smaak met een snuf zout en wat kruiden naar wens.
5. Bak het krabvlees: Bak het krabvlees beetgaar in een hete pan. Als de stukken groot zijn, doe ze in een vuurvaste schotel met gebruinde boter of olie en bak ze 1 à 2 minuten in een voorverwarmde oven op 270°C. Haal de schotel uit de oven en laat enkele minuten afkoelen.
6. Gesmolten en geïnfuseerde boter (venkel-espuma): smelt de boter en voeg het venkelzaad toe. Laat 15 à 30 minuten rusten. Zeef en zet opzij.
7. Maak het venkelschuim: meng de eieren, mosterd, een snufje zout en azijn met een handmixer. Voeg langzaam de gesmolten boter toe. Het moet nu een dunnere textuur hebben dan een Hollandaisesaus. Doe alles in een Espumafles met twee patronen en schud. Verwarm de Espumafles in een waterbad of stoom in de oven op 62°C gedurende 5 à 10 minuten. Schud opnieuw.
8. Verse venkelsalade: snijd de venkel in dunne plakjes met een mandoline. Leg ze in water met citroensap om te vermijden dat ze bruin worden. Laat in de koelkast staan tot de venkel lekker knapperig is voor gebruik. Snijd de jonge uien in lange dunne reepjes. Als de venkel klaar is om geserveerd te worden, zeven en mengen met de jonge uitjes.