



Maak een groentebouillon en breng deze aan de kook. Als de bouillon kookt, doe de kreeft erin. Per 100 gram een minuut koken. Spoel af met koud water langs de bovenkant van de kreeft, omdat anders een deel van de smaak verloren gaat.

Haal de kreeft helemaal uit de schaal en snij deze in een tartaar, meng aan met peper, zout, bieslook en mayonaise. Voeg het limoensap pas toe als het gerecht wordt meegegeven, anders zal de kreeftentartaar doorgaren.

Van de schalen kan een kreeftenbisque worden gemaakt. Bak de schalen eerst goed aan, want hiermee komen de smaken goed vrij. Voeg alle overige ingrediënten toe en laat de bisque minimaal een uur of zes trekken. Zeef de bisque en kook tot de helft in.

Voeg voor de kreeftenschuim de room en de kreeftenbisque bij elkaar. Breng op smaak met peper en zout. Laat de gelatine weken in koud water. Verhit een klein beetje van het mengsel en los hier de gelatine in op. Meng alles door elkaar en laat het een uur in de koelcel afkoelen. Doe het in een slagroomspruit en doe er twee gaspatronen op. Goed schudden en de schuim op het bord spuiten.

Haal de coquilles uit de schelp en was deze goed. Snij ze in dunne plakjes en leg ze op het bord. Breng op smaak met peper, zout en olijfolie. Snij de grapefruit en five (de bovenkant, onderkant en de schil eraf snijden en dan tussen de vliesjes de partjes eruit snijden) en leg deze over de coquilles.

Doe de kreeftentartaar in een stekertje en breng deze op het bord. Doe er een beetje crème fraîche op en spuit er wat van de kreeftenschuim op. Garneer het gerecht met erwtenasperge (jonge scheuten) en enkele kreeftenpootjes.



## Ken je klassiekers

*In menig restaurant staan enkele klassiekers op de menukaart. Vaak met een eigentijdse twist of een door de chef bedachte creatieve toevoeging. Klassiekers zijn hardlopers, ze trekken gasten naar uw zaak. Let wel, bepaalde gerechten én dranken dien je te bereiden volgens de basisregels. Want immers, deze regels hebben ervoor gezorgd dat het een klassieker is geworden. Niet aan tornen dus! Een mooi voorbeeld is de Irish Coffee, sinds 1942 niet meer weg te denken uit de gastronomie. Helaas wordt deze drank vaak geserveerd met de verkeerde ingrediënten. Het lijkt zo simpel: koffie, Ierse whiskey, bruine suiker en geslagen room. Vaak genoeg is het de kwaliteit van de koffie die al te wensen overlaat. Bovendien dient de koffie redelijk sterk te zijn. Zo niet, dan is het geheel niet in balans. De whiskey moet natuurlijk Iers zijn en het liefst blended. Jameson, Bushmills of Tullamore Dew zijn perfecte ingrediënten, al vinden ze zelf bij Jameson dat hun whiskey te licht is om er een Irish Coffee mee te maken. Vaak genoeg wordt de verkeerde keuze gemaakt door Schotse whisky te gebruiken. Deze heeft ten opzichte van de Ierse te veel een rookmaak. Deze dus niet gebruiken. En nee, óók geen lepeltje erbij om de bruine suiker te kunnen roeren. De suiker dient in de whiskey op voorhand opgelost te zijn voordat de koffie wordt toegevoegd. De opgeloste suiker zorgt er ook voor dat de geslagen room beter op de koffie blijft liggen. Deze room is natuurlijk een valkuil die we allemaal kennen. Er dient geslagen (ongezoete) slagroom te worden gebruikt. En niet de stijf geslagen, gezoete slagroom. Wanneer deze basisregels worden uitgevoerd, heb je weer een klassieker in huis. Soms zijn keuzes op de menukaart zo simpel als wat!*

Jeroen Geerligts is adviseur bij HTC Advies.

