

Gebakken Coquilles met gekarameliseerde venkelboter en gebakken prei

Ingrediënten voor 2 personen

- 2-3 coquilles per persoon (schoongemaakt)
- 1 Venkel (medium) (bewaar het fijne groen voor garnering)
- 4 eetlepels boter (op kamertemperatuur)
- 2 eetlepels boter (koud)
- 2 middelgrote preien (schoongemaakt en in dunne ringen)
- ½ citroen (uitgeperst)
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel koolzaadolie
- Zout en peper

Bereiding

Venkel

Snijd de venkel in zeer dunne reepjes. Verwijder ongeveer 1 eetlepel per persoon van de rauwe venkel en zet apart in een kleine kom. Bak de rest van de venkel in een pan met dikke bodem met de koude boter, 1 eetlepel olijfolie en zout en peper naar smaak. Zodra het suddert, dek je af met een deksel en laat je het ongeveer 20-30 minuten op laag vuur sudderen, of tot ze beginnen te karamelliseren tot een mooie goudbruine kleur. Hoe dunner ze zijn, hoe sneller ze karamelliseren. Roer om de 5-10 minuten en laat het water van de deksel altijd terug in de pan lopen.

Voeg vervolgens aan de rauwe venkel 1 eetlepel olijfolie, citroensap en zout en peper naar smaak. Breek een deel van het fijne groen in kleine stukjes en meng alles door elkaar. Zet opzij voor later.

Als de venkel goudbruin is, verwijder het deksel en roer goed om eventuele stoom te laten ontsnappen. Doe het mengsel in een keukenmachine om ze fijn te malen en voeg dan de boter toe en mix nog een laatste keer.

Voeg in een pan op middelhoog vuur 1 grote lepel venkelboter toe. Snijd de prei in dunne ringen (ongeveer ½ cm dik) en bak met zout en peper. Dek af met een deksel tot ze volledig geslonken en gaar zijn. Pas op dat ze helemaal niet bruin worden! Haal de prei uit de pan en zet opzij. Veeg de pan schoon met keukenpapier zodat er geen stukjes aanbranden tijdens het bakken van de coquilles. Dep de coquilles droog. Zet de pan op hoog vuur en voeg 1 eetlepel koolzaadolie toe. Zodra het begint te roken, kruidt u een kant van de coquilles met zout en peper en legt u ze met de gekruide kant naar beneden in de olie. Bak ongeveer 1 ½ tot 2 minuten per kant tot er een mooi korstje is ontstaan. Zet het vuur uit en voeg een flinke lepel venkelboter toe. Schep met een lepel veel boter over de coquilles.

Leg de prei, sint-jakobsschelpen en rauwe venkel op elkaar en giet eventueel extra gesmolten boter rond de schaal.



Fotografie en recepten Campbell Whitman-Riemens – Henri Bloem Bloemendaal