Gebakken coquilles met gerookte paling-espuma, rode biet en beurre blanc

Niveau: Gevorderd

Land van herkomst: Nederland

Gang: Hoofdgerecht (Fine-Dining)

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 2 uur + 2 uur rusttijd voor de sifon

Ingrediënten gerookte paling-espuma:

- **150 gram gerookte palingvellen (met nog wat vlees eraan)**
- **400 ml volle room**
- **200 ml lichte visfumet**
- **1 sjalot, grof gesneden**
- **1 klein teentje knoflook**
- **30 ml droge witte wijn**
- **1 blaadje gelatine**
- **10 gram boter**
- **zwarte peperpoeder**
- **eventueel: enkele druppels citroen**

Ingrediënten coquilles:

- **8 tot 12 mooie coquilles**
- **boter en neutrale olie**
- **zeezout**

Ingrediënten biet:

- **2 rode bieten, zacht gegaard**
- **klein beetje rode wijnazijn**
- **snuf zout**

Ingrediënten beurre blanc:

- **100 ml droge witte wijn**
- **1 sjalot, fijn gesneden**
- **1 el witte wijnazijn**
- **100 gram ijskoude boter in blokjes**
- **eventueel een scheutje visfumet**

Ingrediënten aardappelpuree:

- **300 gram kruimige aardappel**
- **100 ml room**
- **50 gram boter**
- **zeezout**

Bereiding gerookte paling-espuma

- Begin altijd met de basis, omdat deze de ziel van het gerecht vormt.
- Fruit de sjalot en knoflook zachtjes aan in boter, zonder enige kleur.
- Blus daarna af met witte wijn en laat dit bijna volledig inkoken.
- Voeg vervolgens de visfumet, room en gerookte palingvellen toe.
- Laat dit rustig trekken op laag vuur, ongeveer twintig tot vijfentwintig minuten. De rook moet zich oplossen in de room, niet erin koken.
- Haal het daarna van het vuur en laat het geheel kort rusten.
- Verwijder de palingvellen en pureer de vloeistof glad. Na het zeven ontstaat er een fluweelzachte, aromatische basis.
- De geweekte gelatine gaat erin terwijl de massa nog warm is. Breng daarna alles op smaak met peper en eventueel een paar druppels citroen voor spanning.
- Laat het mengsel afkoelen tot ongeveer kamertemperatuur of licht handwarm.
- Giet de massa in de sifon (maximaal tot de vullijn).
- Schroef de kop op de sifon. Plaats het eerste N_2O-patroon (slagroompatroon) Schud de sifon stevig 6–10 keer
- Bij grotere sifons (0,5–1 liter): vaak 2 patronen totaal. Eerste patroon → schudden, tweede patroon → opnieuw schudden voor extra luchtigheid en stabiliteit.
- Laar 2 uur op kamertemperatuur rusten.

Bereiding aardappelpuree:

- Kook de aardappel gaar in gezouten water. Laat ze daarna kort uitdampen zodat overtollig vocht verdwijnt.
- Draai ze met warme room en boter tot een extreem gladde, bijna vloeibare puree. Dit wordt de zachte onderlaag van het gerecht.

Bereiding rode biet:

- Snijd de biet in kleine, elegante stukken. Breng ze licht op smaak met een druppel azijn en een snuf zout. Het zuur zorgt ervoor dat de zoetheid helderder wordt en niet log aanvoelt.

Bereiding beurre blanc:

- Laat in een pan de sjalot, witte wijn en azijn zachtjes inkoken tot bijna droog.
- Monteer daarna dit langzaam met koude boter tot een glanzende, luchtige saus.
- De saus moet fris en romig zijn, zonder zwaar te worden. Eventueel voeg ik een klein scheutje visfumet toe voor extra diepte.

Bereiding coquilles:

- De coquilles vormen het warme, zoete hart van het gerecht en vragen om een korte, precieze bereiding. Het draait hier om kleur, temperatuur en timing.
- Begin altijd met het zeer goed droogdeppen van de coquilles. Elk beetje vocht voorkomt namelijk die mooie, goudbruine korst. Dit is echt cruciaal.
- Verhit vervolgens een koekenpan tot hij goed heet is. Niet lauw, maar echt heet genoeg zodat de coquille direct reageert zodra hij de pan raakt.
- Voeg als de pan heet is de olie toe.
- De coquilles gaan in de pan met voldoende ruimte ertussen, zodat ze niet gaan stomen maar echt bakken.
- 1,5 tot 2 minuten aan de eerste kant, zonder ze te bewegen. Daarna voorzichtig omdraaien en nog eens 1 tot 1,5 minuut aan de tweede kant
- Voeg op het einde een klein klontje boter toe en lepel die kort over de coquilles (nappen), zodat ze een glanzende, nootachtige afwerking krijgen.
- Breng ze pas helemaal op het eind op smaak met een klein beetje zout.
- Belangrijk is dat de kern van de coquille nog net glazig blijft. Dat zachte, bijna romige binnenste contrasteert straks prachtig met de warme beurre blanc en de luchtige paling-espuma.

Opbouw van het bord:

- Werk dit gerecht in lagen, zodat elke component zijn eigen moment krijgt.
- Onderaan komt een zachte quenelle van aardappelpuree. Leg daarop de net gebakken coquilles, goudbruin aan de buitenkant en nog licht glazig van binnen.
- Verdeel de biet rondom, speels en niet te strak. De beurre blanc wordt er losjes tussendoor gelepeld, zodat het zich op natuurlijke wijze verspreidt.
- Spuit op het allerlaatste moment de gerookte paling-espuma over het gerecht. Licht, bijna zwevend, als een rookwolk die alles met elkaar verbindt.

Het resultaat:

- Wat ontstaat is een gerecht dat niet zwaar aanvoelt ondanks zijn rijke smaken. De coquille blijft het ankerpunt, maar wordt telkens opnieuw geïnterpreteerd door rook, zuur en boter.
- De espuma zorgt voor het onverwachte moment: een geurige, zilte wolk die het bord opent en tegelijk afrondt.

Eetsmakelijk!