



Romige kreeftenbisque met gebakken garnalen en venkel

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Voorgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten:

- 500 ml kreeftenbisque
- 60–75 ml slagroom
- 1 kleine venkelknol
- 1 sjalot
- 1 teen knoflook
- 1 tl tomatenpuree
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- 75 ml droge witte wijn
- 1 klein scheutje brandy of cognac
- 25 gram roomboter
- 1 el olijfolie
- enkele druppels citroensap
- versgemalen zwarte peper
- eventueel een klein beetje zeezout

Ingrediënten garnalen:

- 200 gram grote rauwe garnalen, gepeld
- 1 el olijfolie
- zwarte peper
- eventueel een klein snufje zout

Ingrediënten garnering:

- het fijne venkelgroen
- een paar roze peperkorrels
- enkele druppels goede olijfolie
- eventueel wat fijngesneden bieslook

Bereiding:

De basis

- Snijd de venkel en sjalot heel fijn en hak de knoflook fijn. Houd een beetje van het fijne venkelgroen apart voor de afwerking.
- Verhit de boter samen met de olijfolie in een pan en fruit de sjalot, venkel en knoflook op laag tot middelhoog vuur. Laat de groenten rustig zacht worden zonder ze te laten kleuren. Zo houden we de smaak verfijnd.
- Voeg de tomatenpuree en het gerookte paprikapoeder toe en bak dit ongeveer één minuut mee.
- Blus af met de witte wijn en laat deze tot ongeveer de helft inkoken. Voeg vervolgens de kreeftenbisque toe.
- Laat de bisque 8–10 minuten zachtjes trekken. Niet hard laten koken; we willen de smaak concentreren zonder dat de bisque zijn mooie structuur verliest.

De room

- Voeg nu 60 ml slagroom toe en roer goed door. Laat de bisque nog 2 à 3 minuten zachtjes verwarmen.
- Proef! Is de bisque krachtig genoeg en mooi romig? Dan is hij klaar. Wil je hem iets ronder en zachter hebben, voeg dan de resterende room toe.
- Breng op smaak met zwarte peper en een paar druppels citroensap. Wees voorzichtig met zout, want kant-en-klare bisque kan van zichzelf al behoorlijk zout zijn.
- Verwarm vlak voor het serveren een klein scheutje brandy of cognac in een steelpannetje of voeg het rechtstreeks aan de bisque toe. Laat de alcohol kort verdampen.

De garnalen

- Dep de garnalen goed droog. Bestrijk ze licht met olijfolie en bestrooi ze met een beetje peper.
- 🔥 Voor de mooiste versie: grill de garnalen kort boven een goed heet houtskoolvuur. Ongeveer 1½–2 minuten per kant, afhankelijk van de grootte. Ze moeten mooi kleuren en nét gaar zijn.
- Geen BBQ bij de hand? Bak ze dan in een loeihete koekenpan. Ook dan geldt: kort en heet, zodat ze sappig blijven.

Serveren

- Verdeel de warme bisque over vier voorverwarmde diepe borden.
- Leg in ieder bord enkele gegrilde garnalen en werk af met het fijne venkelgroen, een paar roze peperkorrels en enkele druppels goede olijfolie.
- Eventueel kun je nog een heel klein beetje citroenrasp over de garnalen doen.

Mijn tip

- *Ik zou de garnalen pas op het allerlaatste moment grillen. De bisque kan rustig klaarstaan, terwijl je de garnalen boven het houtskoolvuur bereidt. Zo komen ze gloeiend heet, sappig en met die heerlijke lichte rooksmaak op tafel.*

Bon appétit! 🍷 🔥