

Mosseltjes met bleekselderij, appel en een kerriesabayon

Receptuur voor 10 personen

DE KOOKFABRIEK

Ingrediënten

2 kg mosselen
1 sjalot
2 dl witte wijn
mespunt kerrie

Benodigdheden

8l kookpan
vergiet
rasp
mengkom

5 stengels bleekselderij

4l kookpan

2 Granny Smith appels
citroensap

mengkom

Sabayon

5 eidooiers
2 dl kookvocht van de mosselen
peper en zout

mengkom

1 el grof zeezout



Vorbereiding

Laat de wasbak vollopen met koud water en was de mosselen. Haal de mosselen die drijven eruit en gooi deze weg. Snipper de sjalot en fruit deze, met de kerrie, in een ruime kookpan met een beetje olie aan. Voeg de mosselen toe. Blus af met de witte wijn. Breng ze aan de kook met de deksel op de pan. Laat de mosselen aan de kook komen en schud de pan tussendoor. Giet de mosselen af zodra ze gaar zijn en bewaar het kookvocht. Laat de mosselen even afkoelen. Haal het mosselvlees uit de schelpen en bewaar dit. Gooi de schelpen weg.

Breng een pannetje met water en een beetje zout aan de kook. Was de stengels bleekselderij en snijd 3 stengels in dunne plakjes. Blancheer de stukjes bleekselderij kort in het kokende water. Schep ze uit de pan en dompel ze in een kom met koud water. Laat de pan met het kookwater op het vuur staan.

Snijd de appels brunoise (kleine blokjes van 5 bij 5 mm), sprenkel er wat citroensap over en bewaar.

Snijd de overgebleven 2 stengels bleekselderij in de breedte in tweeën. Snijd van deze helften dunne repen.

Sabayon:

Klop de eidooiers in een rvs mengkom totdat deze lichtgeel is. Voeg daarna al roerend 2 dl kookvocht van de mosselen toe. Verwarm de sabayon al kloppend 'au bain Marie'. Het moet een luchtige lobbige massa worden. Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Verdeel de mosselen over de glaasjes en lepel daarop een volle lepel appel en daarna de geblancheerde bleekselderij. Overgiet het geheel met de sabayon. Garneer met een stengel bleekselderij en een beetje grof zeezout.

Recept: Ron Blaauw