



Gegratineerde oester in dragonsaus

Ingrediënten

2 el witte wijnazijn, 2 el gesnipperde sjalot, 4 dl cava, 500 g ijskoude roomboter in blokjes, zout/peper, 14 oesters, bakje zeekraal, 150 g rivierkreeftjes, zeezout, bosje dragon, wat geraspte parmezaanse kaas

Bereiding

Verwarm de grill voor. Doe de azijn in een steelpan en voeg de sjalot toe en de fijngehakte dragon; houdt 14 mooie blaadjes apart voor dressen.

Kook het vocht voor de helft in. Voeg de cava toe en laat alles weer tot de helft inkoken. Zeven (sjalot en dragon eruit) en klop langzaam de stukjes boter door de saus tot een mooie egale saus ontstaat. Breng het sausje op smaak met zout en peper.

Blancheer de zeekraal 1 minuut in kokend water, afspoelen met koud water. Wegzetten.

Open de oesters (zie voor deze techniek bijlage van dit recept); giet het vocht van de oesters bij de saus. Maak de oesters los in de schelp. Verdeel de kreeftjes over de oesters. Schenk een beetje saus over de oesters, klein beetje geraspte kaas erover en zet ze 3-4 min. onder de grill tot de saus mooi gegratineerd is en de oesters gepocheerd.

Serveren

Maak de borden op: op elk bord een bedje zeekraal, met een kuiltje in het midden waar de oester in kan. Plaats de gegratineerde oester op de zeekraal, serveren met een schijfje citroen. takje dragon en zout/peper op tafel.

Techniek

Het openen van een oester. Dat is niet zo moeilijk, maar je moet wel weten wat je doet. Leg de oester met de bolle kant naar beneden, de vlakke kant omhoog. De spitse kant naar je toe, de bolle kant van je af. De spier die de oester dicht houdt is halverwege aan de rechterzijde; steek je oestermes erin en wrik en snijdt langzaam de oester open. Giet het eerste vocht met evt. kalkrestjes weg. Denk niet dat dit zonde is; als je de oester even laat staan dan vult de schelp zich weer met het vocht uit de oester zelf, en hier gaat het om! Dit is de manier van openen die ik van verschillende bretonse vissers in de praktijk heb geleerd. Als je hier niet ervaring genoeg in hebt vraag dan hoe het moet.