

NOBLEZA BOUTIQUE GASTRONOMIQUE



*Vooral als mensen
zeggen: “Zou je dat nou
wel doen?” of “Kan
dat eigenlijk wel op die
manier?”, dan wilde
ik het juist proberen te
bereiken.*

Met oog voor kwaliteit en passie voor mooie producten, gecombineerd met creativiteit en lef, bracht Jan Gerard meerdere restaurants naar voren in de gerechten, Elke creatie bevat minimaal één Spaans ingrediënt. Tegelijkertijd probeert Jan Gerard de gerechten eenvoudig en toegankelijk te houden, zodat ze ook voor de thuiskok haalbaar zijn. En speciaal voor Por Favor deelt hij een paar van deze recepten met onze lezers.



KREEFT MET JAMÓN PATA NEGRA EN GEKONFIJTE GROENTEN

Receptuur voor 4 personen

- ◊ Tik met de achterkant van een koksmes de scharen stuk.
 - ◊ Haal de schaal van de scharen om het kreeftenvlees weg.
 - ◊ Haal met een kreeftenvorkje het kreeftenvlees uit de rest van de kreeftenpoten.
 - ◊ Bewaar het kreeftenvlees apart en de gebroken kreeftenschalen kun je invriezen en later eens gebruiken voor een kreeftenbisque te maken.
 - ◊ Leg een kreeft* uitgestrekt* op een snijplank.
 - ◊ Steek met een koksmes achter de kop van de kreeft, waar de staart begint, het koksmes recht zodat de punt van het koksmes in de snijplank komt.
 - ◊ Haal het koksmes nu naar voren waardoor je de kreeft in de lengte doormidden snijdt.
 - ◊ Herhaal deze handeling nogmaals maar dan de andere kant op waardoor je ook het staartgedeelte doormiddensnijdt.
 - ◊ Je hebt nu twee halve kreeften.
 - ◊ Doe dit ook met de andere kreeft.
 - ◊ Spoel de gehalveerde kreeften met koud water schoon.
- ◊ 2 gekookte verse kreeften
 - ◊ 4 dun gesneden plakjes Jamón Pata Negra 100% Bellota
 - ◊ 1 sjabot
 - ◊ 1 kleine puntpaprika
 - ◊ 1 kleine biologische courgette
 - ◊ 200 cc Manzanilla sherry
 - ◊ 50 cc Vinagre Reserva Fino Seco van Bodega Toro Albala uit Cordoba
 - ◊ 100 cc olijfolie van Los Angeles uit Arcos de la Frontera.

Bereiding

- ◊ Snij de sjabot, puntpaprika en courgette aan kleine stukjes en doe deze in een kom.
- ◊ Verhit de Manzanilla sherry in een pan en zodra deze gaat koken giet je deze over de gesneden groenten.
- ◊ Zet alles koud in de koelkast zodat de groenten heerlijk gemarineerd worden in de sherry.
- ◊ Breek de poten en scharen van de kreeften af.