

Gamba's met saus voor kreeftenvlees

Laten we wel wezen, een kreeft is een voorwereldlijk monster, een nachtmerrie-insect van de zeebodem, een alien met knippende scharen en harige poten. En bereiden kan alleen als hij nog leeft. Vandaar dat maar weinig kookamateurs hem in de pan stoppen. En zo blijft hij een gouden onderdeel van de professionele keuken.

Sinds een aantal jaren eten we weer kreeft uit onze eigen Oosterschelde, en vorige week was er in Hostellerie De Schuddebeurs een wedstrijd voor koks, wie het lekkerste kreeftgerecht bij Moët & Chandon Rosé Brut Grand Vintage 2000 kon maken. Dat viel nog niet mee. Heel wat deelnemers – en dat waren niet de minste; sterrenkokend Nederland was uitgerukt – gebruikten fruit en andere zoete elementen in hun recept. Ze hadden zich op het foute been laten zetten door de luisterrijke beschrijving van de wijn. Hadden ze de wijn maar eerst geproefd! Een brut champagne is droog en ver-

Gamba's met kamille-beurre blanc voor 4 personen:

- 600 gram snoekbaarsfilet (of iets anders, schelvis, kabeljauw)
- 2 sjalotjes, fijngehakt
- 2 eetlepels azijn uit een potje kappertjes
- 3 eetlepels sterke kamillethee
- 150 gram koude boter, in blokjes
- 1 kg grote gamba's, rauw en ongepeld (diepvries)

draagt geen suiker- of fruitzoet. Het uiterst subtiele zoet van het kreeftenvlees is zat.

Uiteindelijk won het team van De Lindenhof uit Giethoorn, chef-kok Jarno Eggen en leerling Robin Gorte, met een klassieke bereiding met een twist: bij de magnifiek gegaarde kreeft kwam een beurre-blancsaus met kamille en wat kappertjesazijn in plaats van de gebruikelijke witte wijn.

Uiteraard mag u zelf kreeft gaan

bereiden, maar ik ga voor het recept uit van grote diepgevroren garnalen, gamba's. Niet hetzelfde als kreeft, maar desondanks zal mijn imitatie van Eggens saus er uitstekend bij smaken. Voor de onovertroffen Oosterscheldekreeft kunt u nog tot half juni in Zeeland terecht (adressen op www.oosterscheldekreeft.nl).

Doe de sjalotjes met de azijn en kamillethee in een sauspan en laat heel zachtjes vijf minuten koken; de sjalotten mogen niet kleuren. Giet het vocht door een zeef en doe het weer terug in de sauspan. Klop nu met een garde (niet de mixer) boven een zacht vuur één voor één de klontjes boter door de saus. Breng op smaak met zout en witte peper zonder op te houden met kloppen, en giet de saus onmiddellijk in een sauskom. Pocheer de gamba's zeer kort – twee minuten – in water tegen de kook aan en serveer met de saus.

Onno Kleyn

Auto:

Op de A12 richting Arnhem zijn vanavond en vannacht tussen Maarsbergen en Veenendaal alle rijstroken afgesloten. Het verkeer wordt via de vluchtstrook geleid. Op de A17 richting Dordrecht wordt op het knooppunt Klaverpolder de verbindingsweg naar de A16 richting Dordrecht afgesloten.

En op de A50 Zwolle richting Amersfoort zijn op het knooppunt Hattermerbroek in de avond en nacht de verbindingswegen naar de A50 richting Apeldoorn en de N50 richting kampen afgesloten.

Spitsverwachting:

Vandaag		Morgen	
Ochtend	Avond	Ochtend	Avond

Spitstype:

1 geen, 2 licht, 3 gemiddeld, 4 zwaar, 5 zeer zwaar

Verkeersinformatiedienst

www.vid.nl, 0900-8855

Sudo

9
8
5

Plaats

Kruis

Horizz
1 plan
ling 1:
17 apr
Amek
25 apr