

Linguini, garnalen en amandelen

“Elke vis die we uit de zee halen, is een voedingsbron minder in de toekomst. We moeten niet alleen lokale en seizoensvis gebruiken, maar ook een keuze maken over de manier waarop vis wordt gevangen. Ik kies vissers die er alles aan doen om in beperkte hoeveelheden en met selectieve technieken volwassen vis van de juiste maat te vangen.”

— Antonia Klugmann

- Porties: 4 personen
- Voorbereiding: 1 uur 30 minuten
- Moeilijkheidsgraad: medium
- Duurzaamheid: Diepzeegarnaal komt zowel in de Atlantische Oceaan als in de Middellandse Zee voor. De garnaalvoorraad in Italiaanse wateren verkeert over het algemeen in goede staat. Zoals met alle zeevruchten, moet u ze behandelen als de delicatesse die ze zijn!
- Seizoensgebondenheid: u kunt garnalen het hele jaar door kopen
Minimale grootte = 20 mm (jeugdig), volwassen vanaf 25 mm



Ingrediënten voor de garnalen

- 20 grote garnalen
- 4-5 ijsblokjes voor garnalensaus

Ingrediënten voor de bouillon

- 1 stengel bleekselderij
- 1 wortel
- 2 teentjes knoflook
- 1 ui, gehalveerd

Ingrediënten voor de aromatische olie

- 1 teentje knoflook
- 2 Italiaanse paprika's (groen 10-15 cm)
- Hete chilipeper

Ingrediënten voor de bisque

- 1 stengel bleekselderij
- 1 wortel
- 1 ui
- laurierblaadjes
- 500 gr ijsblokjes

Ingrediënten voor de amandelroom

- 100 gr gepelde amandelen
- 600 ml water
- amandelmeel, op smaak gebracht met 2 eetlepels extra vergine olijfolie en een snufje zout

Ingrediënten voor de pasta

- 240 gr volkoreninguini (60 gr per pers.)

Ingrediënten voor de garnering

- 6 Italiaanse paprika's (groen 10-15 cm)
- 4 jeneverbessen
- 1 eetlepel zwarte peperkorrels
- schil van 1/2 biologische citroen
- laurierblaadjes
- 16 wilde asperges (tuinkers of waterkers) en een klein bosje brave hendrik (of weegbree)

Bereiding van de garnalen

- Kook de garnalen een paar minuten in gezouten water, zet apart en laat afkoelen in ijskoud water. Pel ze met behulp van een schaar.
- Maak een saus door 1/3 van de garnalenkoppen en -schalen te mengen met wat ijsblokjes (4-5) en wat extra vergine olijfolie (3-4 eetlepels) in een krachtige blender.
- Zeef dit mengsel.

Bereiding van de bouillon

- Doe 1/3 van de koppen en schalen, de stengels bleekselderij, de wortel, de ui, 2 teentjes knoflook, de jeneverbessen en de citroenschil + 500 ml water in een pan.

Bereiding van de aromatische olie

- Doe 4 eetlepels extra vergine olijfolie, 1 teentje knoflook, 2 fijngesneden Italiaanse paprika's en een klein stukje hete chilipeper in een pan.
- Kook dit een paar minuten (max. 2 minuten) en laat trekken.
- Gebruik de hete olie om de garnalen op smaak te maken, voeg een snufje zout toe en meng alles door elkaar met een lepel.

Bereiding van de bisque

- Doe de overige koppen en schalen in een gietijzeren pan en rooster ze met een beetje tomatenpuree.
- Voeg 1 stengel bleekselderij, 1 wortel, de ui en laurierblaadjes toe. Bedek met ijsblokjes (500 gr) en kook ongeveer 10 minuten.
- Zeef en kook het vocht in tot de saus dik is geworden.

Bereiding van de amandelroom

- Meng de gepelde amandelen met 300 ml water.
- Maak een glad mengsel, voeg 300 ml water en een snufje zout toe.
- Verhit dit verder tot 100 °C in 10 minuten.
- Doe het mengsel in de blender en meng 2 minuten op maximaal vermogen.

Bereiding van de pasta

- Kook de pasta 4 minuten in kokend water; laat uitlekken en kook het verder in een gietijzeren pan met de garnalenbouillon.
- Voeg als de linguini 'al dente' zijn een paar eetlepels garnalenbisque toe en laat de saus inkoken.
- Voeg asperges, waterkers of tuinkers en brave hendrik of weegbree toe, afhankelijk van het seizoen.

Afmaken

- Haal de pan van het vuur en voeg de garnalen toe.