

Ingrediënten voor 2 personen

150 gr Sushirijst 1 theelepel
wasabimosterd 2 a 3 eetlepels
sushiazijn 4 dunne plakjes
eendenlever 16 plakjes truffel 1
kreeft ca. 600 gram 8 coquilles
Saint-Jacques peper en zeezout
Court bouillon

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Japans
Smaak: Pittig
Gang: Tussengerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

sushi

Recept van Sergio herman van restaurant Oud Sluis in Sluis (2 sterren). Dit recept vergt veel kunde en concentratie, heeft mij bloed zweet en tranen gekost, als het echter lukt is dit een topper. U dient over een bijzonder goede kooktechniek te beschikken.

Hulpmiddelen

Voor de afwerking: 2 lenteuitjes 1 eetlepel gemarineerde gember
sesamzaadjes blaadjes posteleij aardappelchips blaadjes nori 1 1/2 dl
sojasaus 1 citroen fleur de sel truffelsap olijfolie

Vorbereiding

Sushirijst spoelen, koken met zout en afkoelen. Vermengen met
sushiazijn en wasabi mosterd. De kreeft 10 minuten koken in court
bouillon, laten afkoelen, het vlees uit het pantser halen en in mooie
"escalopes" snijden. De coquilles in mooie, dunne en gelijke plakjes
snijden. De eendenlever in dunne plakjes snijden, deze op plastic
leggen, kruiden met peper en zout, bekleden met sushirijst en de lever
met de rijst strak oprollen.

Bereidingswijze

Van de overige rijst 4 balletje en 4 kubusjes vormen. De rijstballetjes
rondom bekleden met de schijfjes coquille, besprenkelen met citroen
en olijfolie, kruiden met peper en zout. De vierkante rijstvormpjes door
sesamzaad halen en beleggen met de escalopes van kreeft. De lente-ui
in ragfijne julienne snijden en omwikkelen met gemarineerde gember.
Van het donkergroen van de lente-ui lange banen snijden

Serveertips

Afwerking: De sushi van truffel en eendenlever met een warm mes in
gelijke stukken snijden en bestrooien met een weinig fleur de sel en
truffelsap. De sushi met coquille inpakken met een strik van lente-ui,
aardappelchips en gedroogde nori. De sushi met kreeft afwerken met
het rolletje van gember en lente-ui en blaadjes postelein.