



Maaltijdsoep van venkel met rivierkreeft

4 PERSONEN

⌚ 160 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g rivierkreeft
- 15 g boter
- 1 el venkelzaad, even gevijzeld
- 2 takjes rozemarijn
- 3 tenen knoflook, geperst
- 1 el tomatenpuree
- 2 sjalotten, gehakt
- 1 prei, in ringen
- 1 venkelknol, in flinterdunne schijfjes (mandoline)
- ½ winterpeen, geschrapt en in kleine stukjes
- 100 ml cognac
- 75 ml Pernod
- 1 l krachtige visbouillon
- 2 laurierblaadjes
- 75 g koude boter
- cayennepeper naar smaak
- ½ tl paprikapoeder
- zout en peper uit de molen

voor de venkelzaad rouille

- ½ rode paprika, evt. voor geroosterd uit een pot
- 1½ teentje knoflook
- 1 sneetje wit brood, zonder korstje en in stukken
- 1 eidooier
- ¾ el dijonmosterd
- ½ citroen, sap
- ¾ tl venkelzaad, gevijzeld
- 3½ el olijfolie extra vergine
- snuf cayennepeper naar smaak

voor erbij

- geroosterd brood of croutons

MATERIAAL: soeppan, mandoline, zeeg, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rivierkreeft kort in een grote pan water met zout of koop voorgekookte kreeftjes.
2. Pel de rivierkreeften en bewaar het staartvlees afgedekt in de koelkast.
3. Stamp de schillen en karkassen zo fijn mogelijk.
4. Doe ze daarvoor in een stevige plastic zak en sla erop los met de deegroller.
5. Fruit de schillen in een klont boter in een ruime pan.
6. Voeg venkelzaad, rozemarijn, knoflook en tomatenpuree toe.
7. Bak uit in ± 3 minuten en voeg dan de sjalotten, prei, ⅓ van de venkel en alle winterpeen toe.
8. Schep alles al bakkend om en blus af met cognac en Pernod.
9. Laat een paar minuten op hoog vuur inkoken.
10. Doe dan de bouillon en de laurier erbij en laat de soep op laag vuur 2 uur tegen de kook aan trekken met de deksel half op de pan.
11. Niet laten koken, dan wordt de soep bitter.
12. Giet de soep door een fijne zeef.
13. Giet terug in de pan en breng opnieuw tegen de kook aan.
14. Voeg de rest van de venkelschijfjes toe en laat ze in de hete soep garen.
15. In de tussentijd maak je de venkelzaad-rouille
16. Verwarm de oven voor op 230°C.
17. Rooster de paprika in ± 25 minuten tot het vel is geblakerd.
18. Doe in een plastic zakje en laat afkoelen.
19. Verwijder het vel en de zaadjes.
20. Doe de geroosterde paprika, knoflook, brood, eidooier, mosterd, citroensap, venkel, zeezout en versgemalen peper in een hoge kom en pureer glad met een staafmixer.
21. Giet terwijl de machine draait, de olie erbij tot een dikke saus ontstaat.



22. Breng op smaak met cayennepeper.
23. Snijd de koude boter in klontjes en klop ze een voor een voor door tot de bisque wat bindt.
24. Breng verder op smaak met cayennepeper, paprikapoeder, zout en evt. versgemalen peper.
25. Laat alles doorwarmen en dien op in grote kommen.
26. Voeg de kreeftstaartjes toe.
27. Geef er venkelzaad-rouille en croutons bij.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: deliciousmagazine.nl