

Hier vind je het complete recept van het voorgerecht Bisque.

Het voorgerecht bisque komt uit aflevering 9 van Koken met van Boven, waarin Yvette heerlijke gerechten maakt met Amerikaanse rivierkreeft uit Amsterdam.

Bisque is, denkt Yvette, wel een van de lekkerste soepen die er is.

Het bereiden is aardig wat werk, maar met een beetje humor sla je je wel door deze bereiding heen.

In deze aflevering gebruik ik rivierkreeftjes, die bijvoorbeeld te vangen zijn in de grachten.

Gewone kreeft of krab of garnalen MET schil kan je ook gebruiken. Soepkreeft is prima: dat zijn kreeften die niet meer leven, die verkoopt de visboer wel. Soms kunt u bij een toko in de vriezer ook prima kreeften vinden waar u soep van kunt maken. Gebruik alleen geen verse sjeke kreeft voor soep. Geen kreeft te krijgen? Gebruik dan garnaalschillen, werkt ook prima.

Ingrediënten

- *ca. 1 kg rivierkreeft of soepkreeft*
- *4 sjalotten, gehakt*
- *1 prei, in ringen*
- *6 teentjes knoflook, uit de pers*
- *1 peen, geschrapt en in stukjes*
- *½ knolselderij, geschild en in stukken*
- *3 laurierblaadjes*
- *een paar takjes tijm*
- *een paar takjes rozemarijn*
- *2 eetl. venkelzaad*
- *2 eetl. tomatenpuree*
- *200 ml cognac*
- *300 ml witte vermout (Noilly Prat)*
- *3 liter krachtige visbouillon*
- *200 gram koude roomboter*
- *cayennepeper naar smaak*
- *1 theel. paprikapoeder*
- *zout en peper uit de molen*



Aan de slag

Kook de kreeft(-en) kort in een grote pan water met zout. Breng daarvoor het water aan de kook, doe de kreeften erin en als het water weer opnieuw kookt, haal je de kreeften er weer uit. Laat ze afkoelen en verwijder de staart en de scharen van het lijf.

Verwijder de kieuwen van de kreeft, haal het vlees uit de staart en de scharen. Leg het vlees opzij, in de koelkast en stamp het exoskelet, dat over is, zo fijn als je kan. Yvette doet dat eerst met de stamper uit de vijzel en daarna in de keukenmachine. Je moet hiervoor wel een goede machine hebben met een sterke motor. Hou de machine tijdens het malen goed vast. Je werkplek zal zeker niet schoon blijven, maar dat is ook zo weer opgeruimd, moet je maar denken. Fruit de gemalen skeletpuree aan in een klont boter in een ruime pan. Voeg de groenten toe, de kruiden en de tomatenpuree.

Schep al bakkend om en blus af met de cognac en de vermut. Laat het vocht iets inkoken. Giet dan de bouillon erbij en laat de soep op zacht vuur 2 uur trekken tegen de kook aan. Niet laten koken, dan wordt de soep bitter.

Giet de soep nu door een fijne zeef af. Giet het terug in de pan en breng opnieuw tegen de kook aan.

Snij de koude boter in klontjes en klop die een voor een door de bisque. Breng het verder op smaak met cayennepeper, paprikapoeder, zout en eventueel nog wat vers gemalen peper. Snij het kreeftenvlees klein en roer door de soep.

Voeg eventueel nu ook nog meer vis toe: mosselen, stukken rode mulfilet, zalm en/of witvis.

Laat alles even doorwarmen en de vis garen en dien gelijk op met rouille (saus) en croutons erbij. Schep eerst de vis in het bord en giet dan de bisque erbij.

Eet smakelijk!