

Oester met witte chocolade en kaviaar

Mooie combinatie van warm en koud, ziltig en zoet. Een mooie amuse, luxe hapje of bijgerecht.

🍴 4 personen

👨‍🍳 Sligro-ISPC



Opmaak:

- Presenteer het gerecht compact zodat de gast alle componenten samen eet.

Tips:

- Maak het schuim van chocolade een half uur van tevoren, dan heeft het de juiste temperatuur in combinatie met de koude oester.
- Je kunt i.p.v. kaviaar ook haringkaviaar gebruiken. Serveer de oester koud, dan heb je het mooiste smakencontrast.

Ingrediënten

4 oesters Fonteneau Réserve

250 g witte chocolade

250 g slagroom

20 g eigeel

zuring / vene cress

oscietrakaviaar of baerikaviaar

Bereiding

- Verwarm de slagroom en breng deze aan de kook.
- Haal de room van het vuur af.
- Voeg al roerende de chocolade met het eigeel toe.
- Als het een egale massa is giet je de massa vervolgens in de kidde.
- Houd de kidde ondersteboven en vul de kidde met 1 slagroompatroon.
- Laat de massa in de kidde 10 minuten staan.
- Steek de oester open en haal de oester los in de schelp.
- Spuit met de kidde de lauwwarme massa half over de oester.
- Verdeel het blikje kaviaar over de oesters. Dresseer het compact.
- Garneer de oester af met de vene cress.