

RATU RAJA

Le Restaurant

Meloen / munt / zeekraal / gele gulai/Koningskrab

Ingrediënten

Gegrilde Meloen:

1 watermeloen

Gulaisaus:

150 gr sjalot
4 tenen knoflook
1 spaanse peper
100 gr gember
50 gr laos
10 gr geelwortel (kunjit)
4 kruidnagel
4 peulen cardemom
4 stengel citroengras (sereh)
10 djerukblad
200 ml witte wijn
250 gr santen cara kokosroom
1 klontje boter

Watermeloensaus:

100 gr sjalot
5 stengel citroengras (sereh)
10 djerukblad
200 ml witte wijn
300 gr sap van gerilde meloen
10 blaadjes munt

Koningskrab:

400 gr koningskrab

Zeekraal:

200 gr zeekraal
100 gr bloem
200 gr water

Meloenham:

1 watermeloen
50 gr zout
1 liter water

Bereiden:

Gegrilde Meloen:

Verwijder de schil, snijd de watermeloen in plakken van 1,5 cm, en grill ze op een grillpan. Plaats de meloenplakken in de koelkast.

Meloenham: **!reeds gedaan!**

Verwijder de schil van de meloen, snijd deze in plakken van 1,5 cm. Meng het zout met het water. Vacumeer de meloen met het pekewater. Leg in de koelkast gedurende 24 uur. Giet de meloen af, en droog de meloen op 55 graden gedurende 24 uur. Rook de gedroogde meloen warm gedurende 2 minuten.

Gulaisaus:

Snijd de sjalot, spaanse peper en knoflook brunoise. Zet aan. Haal de cardemomzaadjes uit de peulen. Voeg de witte wijn toe en kook in. Was de gember, laos, en geelwortel en snijd in kleine plakken. Snijd de citroengras in kleine stukjes. Voeg de santen cara toe en voeg de gember, laos, geelwortel, citroengras, cardemom, kruidnagel en djerukbladeren toe. Laat op laag vuur 20 minuten trekken. Passeer door een chinois. Monteer met boter.

Watermeloensaus:

Snij de sjalot brunoise en zet aan. Voeg de citroengras, djerukbladeren en witte wijn toe, laat 10 minuten op laag vuur trekken. De alcohol moet er uit zijn, maar er moet nog we vocht in zitten. Passeer het vocht in een chinois. Doe het vocht in een blender met de munt en het sap van de watermeloen en bind iets op met xantaan. Passeer in een chinois. Plaats in de koelkast.

Zeekraal:

Snijd de eindes en houterige gedeeltes van de zeekraal. Meng het water met de bloem, niet te goed, er mogen klonten in zitten en zet in de koelkast.

Afmaken:

Snijd de gegrilde watermeloen in brunoise, pers het vocht er uit in een bolzeef en plaats in een stekertje op het bord.

Wel de gave pootstukjes koningskrab in boter in een pannetje en leg op de gegrilde watermeloen.

Verwarm de fijne stukjes koningskrab in een pan met de gulaisaus en verwarm tot de substantie zo is dat je er een quenelle van kan maken. Maak een quenelle op het bord naast de gegrilde watermeloen.

Haal de zeekraal door het tempurabeslag en frituur deze. Laat uitlekken en plaats naast de gegrilde watermeloen op het bord. Voeg er stukjes meloenham op.

Snijd munt in zeer dunne reepjes, leg deze op de quenelle en giet de koude watermeloensaus aan tafel op het bord.