

Oesters van aubergine



SONJA VAN DE RHOER

De basis voor dit - door mij aangepaste - recept kreeg ik van de vrouwelijke 7-michelinsterrenchef Carme Ruscalleda (3 in het restaurant Sant Pau de sant Pol de Mar, 2 in haar restaurant in Tokio en nog eens twee in het restaurant Moments, van het hotel Mandarin Oriental Barcelona, dat zij samen met haar zoon Raül Balam Ruscalleda beheert). Ze ziet kans om van alle gerechten, hoe klein ook, iets bijzonders te maken. Een belevenis voor alle zintuigen.

Serveer deze 'oesters' van aubergine op oudejaarsavond of op nieuwjaarsmorgen. Geef er, hoe kan het ook anders tijdens de jaarwisseling, een gekoelde cava bij. Bij voorkeur van het type brut.

Smelt de boter in een sauspan, voeg de bloem toe, breng aan de kook, laat de bloem garen en voeg al roerende de melk, het water en de Noilly Prat toe. Laat inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper.

Voeg de room toe en het gezeefde citroensap. Schil de aubergines en snijd ze in lange plakken van 1 cm dikte. Neem alleen de mooie rechte plakken, gebruik de overgebleven stukken in een pastasaus. Leg de aubergineplakken 5 minuten in de melk. Laat ze uitlekken en dep ze droog. Bestrooi ze royaal met zout en laat dit 15 minuten intrekken.

Spoel het zout eraf, dep de plakken

weer droog. Snijd 20 'oesters' (blokjes van circa 3 x 3 cm) van de mooiste plakken. Stoom de blokjes in 7 minuten beetgaar.

Verhit weinig olijfolie en bak de aubergineblokjes om en om aan. Bestrooi met een beetje zout en peper. De aubergine mag niet bruin worden, het moet oesterkleurig blijven.

Laat de aubergine afkoelen, druk de blokjes met de hand tot een oestervorm, laat ze in de koelkast opstijven en steek er een cocktailprikker in.

Leg op elk klein bordje of eenpersoonsschaaltje een beetje wortel- en knolselderij brunoise. Leg er een 'oester' op en lepel er de warme citroensaus over.

Garneer met oesterblad, citroenrasp en zeezout.

Ingrediënten voor circa 20 aperitiefhapjes:

50 gram boter

50 gram bloem

2,5 dl melk

2, 5 dl water

1 dl Noilly Prat of droge witte vermouth (witte wijn)

zout, peper

1,5 dl room

1 dl citroensap

1-2 aubergines

1 dl melk

olijfolie voor het bakken

brunoise (mini-blokjes) van wortel, knolselderij, citroenrasp

eventueel oesterblad (via

horecagroothandel)

grof zeezout (Maldon)