

Recept: Scampi diabolique

Scampi Diabolique, een pittig en smaakvol gerecht, is perfect voor liefhebbers van zeevruchten met een beetje 'bite'. De combinatie van sappige scampi's, een rijke tomatensaus en de vurige toets van chili, afgerond met een vleugje room en cognac, maakt dit een absolute favoriet. Ideaal als voorgerecht of hoofdgerecht met een stukje stokbrood om de heerlijke saus op te deppen.



Aantal personen: **4 pers**



Tijd: 30 minuten



Moeilijkheidsgraad: Middel

Ingrediënten	Hoeveelheid	Mise en Place
<u>Voor de Scampi Diabolique</u>		
<input type="checkbox"/> Grote rauwe scampi's (Black Tiger)	28 - 32 stuks	Gepeld, darmkanaal verwijderd, staartje laten zitten en droogdeppen
<input type="checkbox"/> Sjalot	1	Zeer fijn snipperen
<input type="checkbox"/> Look	2 teentjes	Fijn hakken of persen
<input type="checkbox"/> Rode chilipeper of Espelette-poeder	1 of 1/2 tl	Ontpitten en fijn snijden (chilipeper)
<input type="checkbox"/> Rode paprika	1/2	In zeer fijne brunoise
<input type="checkbox"/> Courgette	1/2	In zeer fijne brunoise
<input type="checkbox"/> Kreeftenbisque of schaaldierenfond	100 ml	Klaarzetten
<input type="checkbox"/> Gezeefde tomaten (passata)	150 ml	Klaarzetten
<input type="checkbox"/> Room (crème double)	50 ml	Klaarzetten
<input type="checkbox"/> Droge witte wijn (bv. Sauvignon Blanc)	25 ml	Klaarzetten
<input type="checkbox"/> Cognac of Armagnac (om te flamberen)	1 scheutje	Klaarzetten
<input type="checkbox"/> Tomatenconcentraat	1 kl	Klaarzetten
<input type="checkbox"/> Gerookt paprikapoeder (pimentón)	1 tl	Klaarzetten
<input type="checkbox"/> Honing of rietsuiker	1 tl	Klaarzetten, om de zuren te balanceren
<input type="checkbox"/> Verse dragon	Naar smaak	Fijn hakken voor de afwerking
<input type="checkbox"/> Olijfolie van topkwaliteit	Naar smaak	Klaarzetten
<input type="checkbox"/> Zeezout en versgemalen peper	Naar smaak	Klaarzetten

Werkwijze: Scampi Diabolique

Het bereiden van een smaakvolle Scampi Diabolique is een kunst op zich, waarbij elke stap bijdraagt aan de perfecte balans van pittige en rijke smaken. Volg deze gedetailleerde werkwijze om een onvergetelijk gerecht op tafel te toveren, van de voorbereiding van de scampi's tot de uiteindelijke samenvoeging van alle componenten. Efficiënte mise en place, zoals beschreven in de ingrediëntenlijst, is cruciaal voor een vlotte bereiding.

Stap 1: Scampi's Voorbereiden en Marineren

- Zorg ervoor dat de scampi's zorgvuldig gepeld en van hun darmkanaal zijn ontdaan, terwijl de staartjes intact blijven voor een mooie presentatie. Dep ze goed droog.
- Marineer de schoongemaakte scampi's kort in een scheutje olijfolie, een snufje Espelette-peper voor een subtiele hitte, en wat vers geraspte citroenschil voor een frisse toets.
- Zet ze vervolgens koel weg terwijl u de saus bereidt.

Stap 2: Basis van de Saus Leggen

- Verhit olijfolie in een ruime pan of hapjespan. Fruit hierin de fijn gesnipperde sjalot, gehakte look en de schalen van de scampi toe tot ze zacht en glazig zijn.
- Voeg vervolgens het tomatenconcentraat toe en laat dit een minuutje meebakken, waardoor de smaken zich verdiepen en licht karamelliseren. Dit zorgt voor een rijke fundament voor de saus.

Stap 3: Blussen en Flamberen

- Blus het sjalot-tomatenconcentraatmengsel af met de droge witte wijn en laat dit even inkoken.
- Voeg daarna een scheutje cognac toe en flambeer dit voorzichtig. Flamberen voegt niet alleen een diepe, complexe smaak toe, maar elimineert ook de alcohol, waardoor alleen het aroma overblijft.

Stap 4: Sauzenopbouw en Afwerking

- Voeg nu de gezeefde tomaten (passata), de kreeftenbisque of schaaldierenfond en de fijngesneden rode chilipeper (of Espelette-poeder) toe.
- Laat de saus zachtjes inkoken op middelhoog vuur totdat deze mooi gebonden is en de smaken goed zijn samengekomen.
- Giet de saus door een zeef over in een propere kom
- Roer er de room doorheen en breng de saus verder op smaak met gerookt paprikapoeder (pimentón), een theelepel honing of rietsuiker om de zuren te balanceren, zeezout en versgemalen peper.

Stap 5: Scampi's Bakken

- Verhit in een aparte koekenpan wat olijfolie.
- Bak de gemarineerde scampi's kort en krachtig op hoog vuur, ongeveer 1-2 minuten per kant, afhankelijk van de grootte. Het doel is dat ze mooi roze kleuren en net gaar zijn, maar nog sappig en veerkrachtig. Vermijd overbakken om een rubberachtige textuur te voorkomen.

Stap 6: Groenten bakken

- Doe olijfolie in een pan en bak hierin de paprika blokjes licht
- Voeg na een paar minuten de courgette toe en bak kort

Stap 6: Samenvoegen en Serveren

- Voeg de gebakken scampi's en de groenten bij de saus en laat het geheel nog ongeveer 1 minuut zachtjes doorgaren, zodat de smaken goed kunnen intrekken.
- Garneer rijkelijk met vers gehakte dragon.
- Serveer de Scampi Diabolique onmiddellijk.



We werken onze scampi verder af met een venkelrisotto en een krokante crumble van panko met dragon en citroenrasp. Zie hiervoor de aparte recepten.

De risotto dresser en we in een quenelle of in een ringvorm.

Leg een oneven aantal scampi's op het bord dat oogt mooier. Start bijvoorbeeld met een 5-tal, dan kunnen we er nog wat extra serveren.

⚠ Let op wanneer je de scampi's bakt. Die mogen echt niet te lang in de pan liggen of ze worden taai en rubberachtig. Kort bakken is dus de boodschap.