

Kreeft Thermidor



Hoofdgerecht

Vis

2 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: Voorbereiding: 20 min Wachtijd: 180 min Bereiding 20 min

Seizoen: Kreeft uit Canada (december t/m juli) Oosterschelde kreeft (april t/m juni)



Ingrediënten

- 15 gr + 1 klontje roomboter
- 20 gr bloem
- 1 grote sjalot of 2 kleine
- 1 flinke scheut droge witte wijn
- 1 gekookte kreeft (vers of diepvries)
- 250 ml kreeftenbouillon, garnalenbouillon of kippenbouillon
- 4 champignons in dikke plakjes gesneden
- 4 el slagroom
- 1 tl mosterd
- 1 scheut cognac

- versgemalen peper en zeezout
- 25 gram geraspte Gruyère kaas (of eventueel Parmezaanse kaas)

Bereidingswijze

1. Maak een blanke roux door 15 gram roomboter in een sauspan te laten smelten tot hij is uitgebruist. De boter mag niet bruin worden. Voeg nu van het vuur af beetje bij beetje de bloem toe en roer met een houten lepel. Zet weer op een laag vuur en blijf roeren tot de boter en bloem begint te zweten en geheel van de bodem los komt. Laat de roux afkoelen in de koekast.
2. Smelt wat boter in een pan, fruit een fijngesneden sjalotje hierin en blus af met witte wijn. Laat de wijn op hoog vuur indampen tot het vocht verdwenen is. Zet weg.
3. Snijdt de kreeft voorzichtig in tweeën. Verwijder het darmkanaal en het groenige spul uit zijn kop. Draai zijn scharen eraf. Haal voorzichtig het kreeftenvlees uit schaar en duim (kijk op www.goedkoken.nl bij films hoe je dat moet doen) en uit de staart. Snijdt het kreeftenvlees in plakjes. Leg de lege kreefthelften op een schaal.
4. Verhit de bouillon in een pan en gaar er kort de dikke plakken champignon in. Neem de champignons uit het vocht.
5. Voeg klontje voor klontje de koude roux aan de bouillon toe, klop goed met een garde tot je een mooie gebonden saus hebt. Voeg dan de room, mosterd en cognac toe en roer. Breng op smaak met peper en zout.
6. Schik in een halve kreeftenschaal eerst de ingekookte sjalotjes, dan afwisselend de kreeftenplakjes en de plakjes champignons, overgiet met de saus.
7. Bestrooi met met de kaas. Tot zover kan alles voorbereid worden.
8. Zet onder de grill tot de kaas gesmolten en gekleurd is

Tenslotte

Kreeft Thermidor werd bedacht in 1894 door het Parijse restaurant Marie, dat in de buurt van het theater Comedie Française lag, waar de acteurs na de premiere van het toneelstuk Thermidor van Victorien Sardou, kwamen eten. Het toneelstuk had de naam van de zomermaand in de Franse Republikeinse kalender (20 juli tot 18 augustus) ook wel warmtemaand genoemd. De maand waarin het schrikbewind van Robespierre omver werd geworpen. De Europese kreeft kan 4 kilo zwaar en meer dan een halve meter lang worden. Deze soort wordt beschouwd als een van de smakelijkste, maar de kreeft is ook zeldzamer en daardoor zeer gewild en peperduur. De in Europa meest ingevoerde kreeft is de Amerikaanse kreeft (*Homarus americanus*), die ongeveer even groot wordt als de Europese kreeft. De Oosterschelde kreeft (*Homarus gammarus*) is geliefd in restaurants en wordt gevangen in de Oosterschelde. De bereiding is niet onomstreden, de kreeft wordt meestal levend gekookt. Het is niet precies bekend of een kreeft snel sterft of eerst verlamd raakt. Als de kreeft in kokend water wordt gedaan is het mogelijk dat deze gillende geluiden produceert. Dit is echter lucht die door de hitte uitzet en ontsnapt uit het pantser, en heeft niets met schreeuwen te maken. Als je het helemaal niks vind om een kreeft zelf te koken gebruik dan diepvries kreeft.