



Spätzli met kreeftenstaarten

Benodigdheden voor de spätzli: 400 gram harde bloem, 75 gram polenta (maïsmee), 6 eieren, zout, nootmuskaat, 125 ml. bruisend water, 200 gram Mon Chou kaas, 75 gram gepureerde spinazie. **Spätzlidrukker, of schaaf of plaat.**

Kreeftensaus: 1 liter Bisque de Homard, 2 dl. slagroom, scheut Pernod, 2 zakjes saffraan, 100 gram roomboter, 2 blokjes visbouillonpoeder. Een potje zalmeitjes. 2 doosjes Scarlet Cress. 750 gram rivier kreeftenstaarten. 1 pak Brickdeeg, 1 potje tomatentapenade, 2 bakmatten. Soepborden.

Werkwijze; Spinaziebladeren kort blancheren, koud spoelen, water eruit knijpen en goed glad pureren met de staafmixer. In een keukenmachine, eieren, zout, nootmuskaat, spinaziepuree, mon chou met de deeghaak vermengen. Bloem met de polenta toevoegen en tot een stroperig geheel kloppen. Het beslag moet heel traag van de deeghaak lopen. In een passende casserole water met zout aan de kook brengen.

Spätzlivorm vullen met het beslag, deze doordrukken of met de spätzlischAAF, op en neer gaan. Als de deegwaar boven komt drijven, nog twee minuten doorkoken, overhevelen in koud water.

Voor het opdienen, de spätzli in een zeef laten uitlekken en in de koekenpan met roomboter voorzichtig bakken.

Kreeftensaus: Een liter Bisque de Homard verwarmen met 2 dl. room, scheut Pernod, 2 zakjes saffraan, 100 gram roomboter, 2 visbouillonblokjes. Smaak controleren. Op het laatste moment de **gewassen rivierkreeftstaarten** erbij doen.

Plakken brickdeeg dun insmeren met de tomaten tapenade, op een bakmat leggen met een tweede bakmat erop om het krullen tegen te gaan. Ongeveer 8 minuten bakken op 180°C.
In mooie plakken verdelen.

Opmaak: In het midden van de soepborden, wat spätzli dressereren met daarop iets kreeftensaus en staartjes. **Garneren** met zalmeitjes en Scarlet Cress.

Rechtop een stuk gebakken Brickdeeg. **Serveren met een eetlepel en eetvork.**

Wijnsuggestie:



Aramis Colombard Sauvignon 2014

Aromatisch, expressie van exotisch fruit zoals ananas, mango, grapefruit. Lange vasthoudende afdronk. Uitstekende wijn bij zeevruchten, sushi en vis.