



HET

ZEEVRUCHTEN FIJNPROEVERS

KOOKBOEK

Luke Eisenberg

Het Zeevruchten Fijnproevers Kookboek: 111 Heerlijke Receptideeën Met Schaal- En Schelpdieren (Vis & Zeevruchten Keuken)

**Reproductie, vertaling, verdere verwerking of
soortgelijke handelingen voor commerciële
doeleinden, alsmede doorverkoop of andere
publicaties zijn niet toegestaan zonder schriftelijke
toestemming van de auteur.**

Copyright © 2019 - Luke Eisenberg

ISBN: 9783749431359

Alle rechten voorbehouden.

[Geroosterde sint-jakobsschelpen met avocado en gerookte salade](#)

[Tagliatelle met sint-jakobsschelpen en zalm](#)

[Gegratineerde sint-jakobsschelpen](#)

[Sint-Jakobsschelpen op crostini](#)

[Sint-Jacobsschelpen in saffraansaus met lintnoedels](#)

[Gebakken sint-jakobsschelpen in crémant saus](#)

[Zeevruchten de luxe met sint-jakobsschelp](#)

[Crème van paprikasoep met sint-jakobsschelpenspiesje](#)

[Vis ragout met wilde rijstmengeling](#)

[Aspergesalade met gegratineerde sint-jakobsschelpen](#)

[Zeevruchtenpizza met venkel en sinaasappel](#)

[Garnalenrolletjes met spruiten en gember](#)

[Gebakken sint-jakobsschelpen met citroen en gember](#)

[Appel-ui-Couscous met gegrilde garnalen](#)

[Garnalen en groentepot met twee soorten tomaten](#)

[Rijstnoedels \(Orzo\) met garnalen, citroen en parmezaanse kaas](#)

[Spaanse paella met zeevruchten](#)

[Garnalen op een spiesje met chilikruidendip](#)

[Rijstpan met groenten en krabvlees](#)

[Gegratineerde visgerechten in deegvacht](#)

[Gegrilde citroengarnalen spiesjes](#)

[Garnalenvlees en garnalen](#)

[Soep met mosselen](#)

[Zeekatten met schapenkaasvulling van de grill](#)

[Gegrilde sint-jakobsschelpen met groente-mangosalade](#)

[Garnaal Cocktail met avocado](#)
[Gegrilde garnalenspiesjes](#)
[Gegratineerde oesters](#)
[Calamari soep met kappertjes en selderij](#)
[Garnalen met broccoli](#)
[Rode garnaal curry](#)
[Octopussalade met lotuswortel en selderijstokjes](#)
[Warme garnalen met witte asperges](#)
[Paella Zeevruchten](#)
[Rode garnalen curry met suikererwten](#)
[Gebakken scholfilets met garnalen, spinazie en krokante croutons](#)
[Garnalen geroosterde rijst met knapperige groenten en cashewnoten](#)
[Gemarineerde mosselen met peper en peterselie](#)
[Koreaanse pannenkoek met wortel en paksoi](#)
[Calamari pan met baby aubergines](#)
[Asia-Cannelloni met zalmgarnaalvulling gestoomd op citroengras en limoen](#)
[Garnalenravioli met kokoskerriesaus](#)
[Kruidennoedelsnippers met garnalen en gele tomaten](#)
[Garnalen op komkommer-oranje salade met sinaasappel-kalk saus](#)
[Garnalenpizza met artisjokharten en gele tomaten](#)
[Garnalen in zoet en kruidig glazuur met China-Cole-Slaw](#)
[Sint-Jakobsschelpen op truffelbonenpuree met cherrytomaten](#)
[Warme zeevruchtensalade met aardappelen, bloemkool, rucola en kapperappels](#)

[Krokante garnalen in krokante korst op avocadocarpaccio](#)
[Creoolse stoofpot met kippenpoten, okra en garnalen](#)
[Bevroren meloen- en komkommersoep met krabben](#)
[Garnalen sushi in glas met mango en komkommer](#)
[Garnalenbolletjes met pruim chilisaus](#)
[Gestoomde garnalen dumplings met knapperige wokgroenten](#)
[Garnalenoedelsoep met knapperige suikererwten](#)
[Garnalen zoet en zuur met paprika en mango](#)
[Gebakken garnalen met hete ananas salsa](#)
[Kokossoep van kreeft met tomaten, gember en chili](#)
[Creoolse kreeftstoofpot met okra, spinazie en kokosnoot](#)
[Arabische calamaripan met zelfgemaakte harissa](#)
[Gevulde kippenvleugels met garnalen op mango salade](#)
[Goa garnalenpot met geroosterde kokosnoot en koriander](#)
[Gebakken kreeft met kleurrijke salade](#)
[Garnalenspiesjes op salade met limoengeursaus en sesamzaadjes](#)
[Griekse octopussalade met komkommer en paprika](#)
[Oesters met peterselie salsa verde geserveerd in de schelp](#)
[Gemberbouillon met garnalen, wortelen en pompoen](#)
[Kreeft-Papaja-Salade met avocado](#)
[Cichorei-garnalen salade met asperges, grapefruits en maanzaadvinaigrette](#)
[Kreeft in wijngelei met schuimige vanillecrème](#)
[Krabsalade met appel- en currybottels](#)
[Heldere kreeftensoep met prei en tomaten](#)
[Sint-Jacobsschelpen tussen de bladeren van Wan-Tan met spinazie, gedroogde tomaten en paprika](#)

[Mediterrane garnalenpan met chili, tomaten, kappertjes en rucolasalade](#)

[Rivierkreeftstaarten op wortelgroenten met selderij en mosterdzaden](#)

[Garnalen- en groentesalade met mosterddressing](#)

[Garnalen salade met plakjes meloen](#)

[Krokante uientaart met kleurrijke druiven en schapenkaas](#)

[Krokante flambétaart met wasabi, garnalen en prei](#)

[Zeevruchtensalade met tomaten en olijven](#)

[Champignonaardappelen met rucola en citroenscampi's](#)

[Warme aspergesalade met garnalen](#)

[Goudbruin geroosterde sint-jakobsschelpen met venkel en uiengroenten](#)

[Garnalensoep met erwten en verse dille](#)

[Alle soorten krabvlees en morilles](#)

[Gegrilde inktvisbuizen met kruidenvulling](#)

[Garnalenvinaigrette met radijs en komkommer](#)

[Gestoomde mosselen met venkel en witte wijn](#)

[Zeevruchten paella met saffraan en groenten](#)

[Garnalen risotto met courgettes](#)

[Garnalensoep met champignons en citroengras](#)

[Aardappel- en avocadosalade met garnalen](#)

[Warme noedelsalade met gebakken garnalen](#)

[Zeevruchtenpan met suikererwten](#)

[Farfalle met avocadosaus en gebakken garnalen](#)

[Aziatische fondue met vlees, vis, garnalen, groenten en dips](#)

[Mediterrane kreeft met zwarte noedels](#)

[Stoofpotje van linzen garnalen met gerookte tofu en chili](#)

[Eskariol meloen salade met tomaat-munt salsa en garnalen](#)

Garnalenpan met suikererwten, erwten en tomaten

Scallopsoep Thaise stijl

Risotto met pompoen en garnalen

Gebakken inktvisringen (Calamari fritti).

Kreeft met tedere deegblaadjes

Gebakken gamba's met pittige pompoensaus

Sint-Jacobsschelpen met spruiten

Vismosselstoofpotje met mosselen

Zeevruchten met eiernoedels

Garnalen met aardappelpuree

Geroosterde sint-jakobsschelpen met avocado en gerookte salade

Ingrediënten voor 5 porties

15 kant-en-klare sint-jakobsschelpen (vers of bevroren)

4 el limoensap

2 teentjes knoflook

3 pepers

2 eetlepels fijngehakte verse tijm

50 g pijnboompitten

1 bos raket

1 mango

2 maatschepjes buffelmozzarella

1 avocado

zout en peper uit de molen

100 ml vers geperst sinaasappelsap

5 el olijfolie

1 eetlepel acaciahoning

voorbereiding

Was de sint-jakobsschelpen en dep ze droog. Bestrooi het mosselvlees met 2 el limoensap. Pel en hak de knoflook fijn. 2 chilipepers wassen, schoonmaken, zaaien en hakken. Voeg tijm en knoflook toe aan de mosselen. Laat het bedekt tekenen.

Rooster de pijnboompitten in een pan zonder vet tot ze goudbruin zijn, verwijder ze. Reinig de raket, was hem. Snijd de mango van de steen en schil hem. Snij de mozzarella en mango in kleine blokjes. Halveer de avocado, verwijder de steen. Haal het vruchtvlees van de schil, snij in blokjes en bestrooi onmiddellijk met 2 eetlepels limoensap, breng op smaak met zout en peper.

Verminder het sinaasappelsap met de helft. Was en reinig 1 chili en snijd deze in fijne ringen. Meng sinaasappelconcentraat met 3 eetlepels olijfolie, honing, zout en peper en 3/4 van de chiliringen tot een vinaigrette. Meng de rucola met de helft van de dressing.

Zout de sint-jakobsschelpen. Verhit 2 eetlepels olie in een pan. Bak de mosselen aan elke kant 1-2 minuten. Bestrooi met wat tijm en andere chiliringen. Plaats voor het serveren dessertringen (ca. 8 cm Ø) op de borden. Voeg een laag avocado, mozzarella en mango toe aan de ringen en druk licht aan. Druppel wat vinaigrette over de torentjes en verwijder de ringen. Serveer met 3 mosselen en rucola, bestrooi met pijnboompitten.

Tagliatelle met sint-jakobsschelpen en zalm

Ingrediënten voor 4 porties

8 kant-en-klare sint-jakobsschelpen (vers of bevroren)

400 g zalmfilet (zonder vel; vers of bevroren)

1 middelgrote ui

1 teentje knoflook
3 el olie
1 el bloem
3/4 l tomatensap
1 biologische sinaasappel
1-2 el anijsschenkels (bijv. Pernod of Pastis)
200 g slagroom
zout en peper uit de molen
1 snuifje suiker
400 g noedels (bijv. tagliatelle)
6 stengels tijm

voorbereiding

Ontdooi mosselvlees en zalm indien nodig. Schil de ui en knoflook en hak ze fijn. Verhit 2 eetlepels olie in een pot. Fruit de ui en knoflook tot ze doorschijnend zijn. Bestrooien met bloem en zweet. Voeg het tomatensap toe, breng het aan de kook en laat het 7-8 minuten sudderen.

Sinaasappel heet wassen, droogwrijven en schillen. Knijp de sinaasappel uit. Voeg de schnapps, room, sinaasappelsap en sinaasappelschil toe aan de saus en laat nog 2 minuten sudderen. Breng op smaak met zout, peper en een beetje suiker.

Kook de pasta in 3-4 l kokend gezouten water (ca. 1 theelepel zout per liter) volgens de aanwijzingen op de verpakking. Spoel mosselen en vissen koud en dep ze droog. Snijd de vis in blokjes. Was tijm, schud droog en hak.

Verhit 1 eetlepel olie in een pan. Bak de zalm aan elke kant ongeveer 2 minuten. Breng op smaak met zout en verwijder. Bak de mosselen aan elke kant 1-2 minuten in heet frituurvet en voeg tijm toe. Kruid met een beetje zout en peper, verwijder.

Giet de pasta af, laat uitlekken en meng met de saus. Voeg indien nodig wat kruiden toe. Serveer noedels met vis en mosselen.

Gegratineerde sint-jakobsschelpen

Ingrediënten voor 4 porties

12 verse sint-jakobsschelpen (in de dop)

2 sjalotten

2 el boter

1 licht opgehoopte eetlepel bloem

200 ml droge witte wijn (voor B. Riesling)

200 g slagroom

1 kleine bos kervel

zout en peper uit de molen

voorbereiding

Open de sint-jakobsschelpen (verse sint-jakobsschelpen moeten zwaar en gesloten zijn) en verwijder de sint-jakobsschelpen. Gebruik de orangerode kuit (Corail) naar smaak. Spoel het mosselvlees en de kuit kort door, dep ze

droog. Verwarm de oven voor (elektrisch fornuis: 225 °C/Circulerende lucht: 200 °C).

Schil de sjalotten en hak ze fijn. Smelt de boter in een steelpan. Sauté de sjalotten erin. Bestrooi met bloem en zweet tot het licht is. Deglaceer met wijn en room en breng aan de kook. Laat 3-4 minuten zachtjes koken terwijl u roert. Was de kervel, schud droog, hak fijn en roer in de saus. Breng op smaak met peper en zout.

Diepere mosselschelpen uitwassen, drogen en uitspreiden op een bakplaat (zodat ze niet kantelen, eventueel in wat zout leggen). Doe het mosselvlees en de kuit weer in de schelpen. Verdeel de saus erover. Kook in een hete oven gedurende 10-12 minuten. Het gaat goed samen met baguette.

Sint-Jakobsschelpen op crostini

Ingrediënten voor 4 porties

2 middelgrote tomaten

1/2 bos platte peterselie

3 el olie (bijv. olijfolie)

zout en peper uit de molen

1 klein stukje (ca. 30 g) Pecorino kaas

4 plakjes (ca. 80 g) Ciabatta

8 sint-jakobsschelpen (zonder schelp; ca. 250 g)

1 eetlepel geklaarde boter

voorbereiding

Was, verdeel en zaai de tomaten. Snijd het vruchtvlees fijn. Was de peterselie en zet 1-2 stelen opzij. Hak de rest fijn, meng met tomaten en 1 eetlepel olie. Breng op smaak. Raspte kaas.

Rooster de ciabatta in 2 eetlepels hete olie aan elke kant tot goudbruin en verwijder.

Was de mosselen en dep ze droog. Bak in hete, geklaarde boter gedurende 1-2 minuten aan elke kant goudbruin en bak ook de randen kort aan. Breng op smaak met zout en peper.

Verdeel het tomatenmengsel over de sneetjes brood. Plaats er 2 sint-jakobsschelpen op. Bestrooi met kaas naar wens en bak kort onder de voorverwarmde grill. Schik de broden en garneer met de rest van de peterselie.

Sint-Jacobsschelpen in saffraansaus met lintnoedels

Ingrediënten voor 4 porties

12 kant-en-klare sint-jakobsschelpen (vers of bevroren)

1 sjalot

3 el boter

1/4 l + 4 el droge witte wijn

6 el Pernod

300 g slagroom

1 blikje saffraandraad

350 g lint noedels

zout en witte peper

1 courgette

1 el olijfolie

voorbereiding

Ontdooi mosselen indien nodig. Schil de sjalot en hak hem fijn. Verwarm 1 eetlepel boter in een grote pan. Sauté de sjalot erin. Voeg 1/4 l wijn toe, breng aan de kook en laat het geheel met de helft inkoken. Voeg Pernod en room toe, breng aan de kook en reduceer opnieuw met 1/3. Roer de saffraan erdoor.

Kook ondertussen de pasta in ca. 3 l kokend zout water (ca. 1 theelepel zout per liter) volgens de aanwijzingen op de verpakking. Reinig en was de courgette, halveer in de lengte en verwijder de smalle stroken in de lengte met een schilmesje. Voeg ca. 1 minuut voor het einde van de kooktijd toe en kook met.

Was de mosselen en dep ze goed droog. Verhit de olie in een pan. Bak er mosselen in van elke kant 1 1/2 minuut. Kruid met een beetje zout en peper, verwijder. Blus de branding met 4 eetlepels wijn en roer in de saffraansaus. Breng op smaak met peper en zout.

Giet het noedelmengsel ertussendoor. Smelt 2 el boter in de noedelpot, gooi er het noedelmengsel in. Doe alles.

Gebakken sint-jakobsschelpen in crémant saus

Ingrediënten voor 4 porties

2 sjalotten

125-150 g gemengde babyblaadjes salade

3 el Balsamico Bianco azijn

1 eetlepel gemengde diepvrieskruiden

zout en peper uit de molen

1 snuifje suiker

3 el fijne slaolie

8 sint-jakobsschelpen 200-250 (mosselvlees zonder dop zonder kuit)

1-2 eetlepels zonnebloemolie

50 g koude boter

125 ml Crémant mousserende wijn

voorbereiding

Schil de sjalotten en hak ze fijn. Indien nodig de salade opnieuw wassen en goed uitlekken. Meng azijn, de helft van de sjalotten, diepgevroren kruiden, wat zout, peper en ongeveer 1/2 theelepel suiker. Roer de slaolie er aan het einde door.

Was de sint-jakobsschelpen en dep ze droog. Verhit zonnebloemolie in een pan. Bak de sint-jakobsschelpen er 2-3 minuten in terwijl u ze omdraait. Kruid met zout en peper, haal uit de pan en houd warm.

Snijd de boter in blokjes. Bak de resterende sjalotten kort in een koekenpan. Voeg crémant toe, breng aan de kook en laat ca. 1 minuut sudderen. Vouw de boterblokjes geleidelijk in op een laag vuur of wanneer de kachel wordt uitgeschakeld. Kruid de saus met zout, peper en 1 snufje suiker. Verwarm de sint-jakobsschelpen kort in de saus.

Meng de salade met de vinaigrette en schik met de sint-jakobsschelpen op 4 borden. Verdeel de crémantsaus over de sint-jakobsschelpen en serveer onmiddellijk.

Zeevruchten de luxe met sint-jakobsschelp

Ingrediënten voor 4 porties

4 kant-en-klare sint-jakobsschelpen (vers of bevroren)

20 g babysalademix (b.v. B. bietenbladeren, spinazie, snijbiet)

4 plakjes brioche sandwich (bv. van Harry)

4 dunne plakjes Serranoham

2 el boter

1 el olie

4 kwarteleitjes of 4 kleine kippeneieren (maat S)

zout en grove peper uit de molen

voorbereiding

Ontdooi mosselen indien nodig. Was en laat de salade uitlekken. Van elke briocheschijf 1 thaler van ca. 6 cm Ø uitsnijden of uitsnijden. Was de mosselen en dep ze goed droog.

Snijd de plakjes ham in tweeën, bak ze in een pan zonder vet tot ze knapperig zijn en verwijder ze. Verhit 1 el boter in de pan. Rooster de briochetaler aan beide zijden tot goudgeel en verwijder. Veeg de pan af met keukenpapier.

Verhit 1 eetlepel olie en boter in de pan. Bak de mosselen er 1 1/2 minuut aan elke kant in en schuif ze naar de rand van de pan. Klop de eieren, voeg voorzichtig toe aan de pan en bak ze op een zacht vuurtje tot ze gebakken zijn. Breng alles op smaak met zout.

Legtorentjes van 1 Briochetaler per stuk, 2 stukjes ham, wat slabladeren, 1 mossel en 1 Ei op borden. Bestrooi met peper en garneer met de rest van de salade.

Crème van paprikasoep met sint-jakobsschelpenspiesje

Ingrediënten voor 4 porties

1 onbehandelde citroen

5 el olie

zout en peper uit de molen

8 stuks sint-jakobsschelpvlees (zonder schelp en hom en kuit à ca. 30 g)

4 rauwe garnalen (à ca. 20 g zonder kop en huid)

3 rijpe rode pepers
3 rijpe gele paprika's
1 grote ui
2 kleine teentjes knoflook
800 ml groentebouillon
1/2 bos bieslook
6 el slagroom
1 snuifje suiker
4 houten spiesjes

voorbereiding

Was citroen heet, wrijf droog en rasp de schil. Halveer de citroen en knijp er 1 helft uit. Meng 1 eetlepel citroensap, citroenschil en 3 eetlepels olie, breng op smaak met zout en peper.

Was mosselvlees en garnalen, dep droog. Leg afwisselend 2 mosselen en 1 garnaal op elke spies. Plaats de spiesjes op een bord, bestrijk ze rondom met gekruide olie en marineer ze gedurende ca. 30 minuten.

Maak de paprika's schoon en was ze en snijd ze in stukken volgens kleur. Schil de ui en knoflook en hak ze fijn. Verhit 1 eetlepel olie in 2 potten. Bruin de rode en gele paprika's afzonderlijk. Voeg de helft van de uiblokjes en de helft van de knoflook toe en stoom. Blus met halve groentebouillon en laat 5-8 minuten zachtjes sudderen op middelhoog vuur.

Verwijder de spiesjes uit de marinade. Houd de marinade. Verwarm een gecoate pan. Bak de spiesjes in de pan ca. 2 minuten aan elke kant, borstel met marinade ertussen.

Was de bieslook, dep droog en snijd in rollen. Voeg 3 eetlepels room toe aan elke soep, pureer fijn met een snijstaaf, breng weer aan de kook, breng op smaak met zout, peper en suiker.

Giet beide in kleinere literformaten en laat ze tegelijkertijd tegen elkaar aanlopen in soepborden. Marmer met een lepelgreep. Schik 1 scampi mosselspiesje per stuk in de borden. Bestrooi de soep met bieslook. Het gaat goed samen met stokbrood.

Vis ragout met wilde rijstmengeling

Ingrediënten voor 4 porties

400 g zalmfilet

300 g kabeljauwfilet

10 kant-en-klare sint-jakobsschelpen (ca. 250 g)

200 g wilde rijstmix

1 kleine ui

1 biologische citroen (sap)

8 zwarte peperkorrels

2 laurierbladeren

30 g boter

30 g bloem

1 kopje (200 g) slagroom

zout en peper uit de molen

1 blikje gemalen saffraan

1 snuifje suiker

50 ml droge witte wijn

Citroen en dille (om te garneren)

voorbereiding

Vis en mosselen grondig wassen en in blokjes snijden. Doe de rijst in kokend gezouten water en laat ongeveer 20 minuten zachtjes sudderen op een laag vuur. Schil de ui en snijd deze in plakjes.

Breng 500 ml water, citroensap, ui, zout, peperkorrels en laurierbladeren aan de kook. Voeg de vis en mosselen toe en kook ongeveer 8 minuten op een laag vuur. Verwijder voorzichtig vis en mosselen uit de bouillon en houd ze warm. Giet het brouwsel door een zeef en vang het op.

Smelt het vet in een pot, voeg de bloem, het zweet en 250 ml visbouillon en room toe terwijl u roert. Breng aan de kook en breng op smaak met zout, peper, saffraan en suiker. Voeg de wijn toe. Voeg voorzichtig de vis en mosselen terug in de saus.

Schik het wilde rijstmengsel en de vis ragout op borden en garneer met citroenwiggen en dillevlaggen naar wens.

Aspergesalade met gegratineerde sint-jakobsschelpen

Ingrediënten voor 4 porties

500 g witte asperges