

Elke vrijdag en zaterdag kookt een kunstenaarskok op Parasite Paradise. Leon Mazairac is er op 22 en 23 augustus. Hier een voorproefje om lekker zelf te maken.

## ParasiteParadise

Gegrilde Jacobsvrucht, met dragonemulsie

AMUSE

### COCQUILLE ST. JACQUES GRILLÉE, AUX ÉMULSION D'ESTRAGON

Parasite Paradise Favourites

Jacobsschelpen (de Cocquille st. Jacques) een delicaat en smaakvol product, toch is het aanbod van deze schelp in het seizoen groot, van belang is dan de juiste keuze maken. Neem ik 'handgedoken cocquilles' of de goedkopere die met sleepnetten van de bodem worden gehaald. De handgedoken kost een euro meer per kilo, maar dat vertaald zich direct terug in de kwaliteit en smaak. Het is ook bekend dat de cocquilles die met sleepnetten worden gevangen worden vol met zand zitten, en als de vissers met de sleepnetten over de bodem gaan ze het ecosysteem ernstig verstoren. De duiker kan perfect zien welke schelpen volwassen zijn en voor consumptie geschikt, met een net is dat onmogelijk, deze zitten ook vol met zand.

Benodigheden voor 10 personen:

*10 Jacobsschelpen (bij voorkeur schots handgedoken), grof zeezout (groot pak of zak), 1 bosje dragon, 150gram boter, peper en zout, 1 dl. room, scheutje witte wijnazijn, eventueel wat zeewier ter decoratie*

**Bereiding** Verwijder de elastiekjes van de Jacobsschelpen en snijdt de schelp open met een scherp mes. Controleer deze meteen op versheid, dit is te zien aan de kleur maar ook door te ruiken, een verse cocquille ruikt naar zee en naar niets anders! Haal de onbruikbare delen rondom de vrucht uit de schelp. Verwijder voorzichtig de witte vrucht van de schelp en spoel deze alleen met wat koud water af mocht hij niet mooi wit zijn. Spoel vervolgens de bolle kant van de schelp schoon en reserveer deze voor later. De vrucht zetten we zo snel mogelijk afgedekt in de koelkast.

**Voor de dragon-emulsie** Hak de dragonblaadjes mooi fijn, zet vervolgens de boter op in een sauteuse (hoog steelpannetje) en laat deze 'noisette' kleuren (dit is het moment dat de boter gaat verkleuren, niet verbranden!!). Haal de pan van het vuur en voeg wat room op kamertemperatuur toe, terwijl je met de staafmixer het geheel tot een emulsie klopt. Voeg als de emulsie is afgekoeld de dragon, een scheutje witte wijnazijn, peper en zout toe.

Als het gerecht op tafel kan neem je de cocquilles uit de koelkast en smeren we ze in met een heel klein beetje olijfolie en kruiden we ze met peper en zout en grillen we ze in ruitvorm (Quadriller) in een hete ingevette grillpan. Ze hoeven dus niet gaar te zijn. We doen ze nog 2,5 minuut in een op 200 graden voorverwarmde oven.

**Dresseren** Dresseer op een rond klassiek bord, en dresseren wat zeezout (licht vochtig gemaakt) in een cirkel in het midden. Rondom wat zeewier ter decoratie. Op het zeezout de schelp met daarin de warme cocquille, en dresseren de saus lichtjes langsheen in de schelp.