

Sliptong en mosselen/ vissaus Schuim van courgette/ gestoofde venkel

Sliptong en mosselen Ingrediënten,

1 stuks sliptong p.p., 1 stengel bleekselderij, 1 kg mosselen scheut witte wijn

Bereidingswijze:

Kraak de rug van de sliptong om te voorkomen dat de vis krom gaat staan bij het bakken. Pak ze vast bij de kop en de staart en trek de vis uit elkaar tot je gekraak hoort. Knip de sliptongen langs de scheidingslijn van filet en zijvinnen om de losse graadjes te verwijderen. Verwijder eventuele kuit en bloeditstortingen. Bewaar de afknipsels voor de bouillon. Bewaar de sliptongen op een schone theedoek op een groot bord in de koelkast. Was de mosselen in water en verwijder de kapotte en diegene die blijven drijven. Snijd de bleekselderij in fijne blokjes. Zetklaar in een pan met deksel met de witte wijn

Visbouillon Ingrediënten,

¼ stuks ui gesnipperd, 50 gram witte wijn (droge), 50 gram wit van prei, gesneden, ½ liter water, 5 takjes tijm, 3 gram bouillonkruiden, 1 eetlepel rapsodi 2 eetl. Pernod, 250 gram visgraten in stukken, 1 stuks kruidnagel sliptong knipsels, ½ stuks laurierblad

Bereidingswijze:

Smoor de ui, prei en tijm gedurende drie minuten in de rapsodi. Leg hierop de visgraten en afknipsels van de sliptong. Voeg de wijn toe en laat 10 seconden koken. Voeg het water, bouillonkruiden, Pernod en de overige ingrediënten toe en breng aan de kook. Laat de bouillon 15 minuten net niet laten koken (trekken). Passeer de bouillon door een passeerdoek

Vissaus Ingrediënten,

500 gram visbouillon, 25 gram eidooier, 1 eetlepel witte rouxkorrels, 180 gram kookroom

Bereidingswijze:

Breng de visbouillon aan de kook en reduceer tot de helft van het vocht is verdamp. Voeg 130 gram kookroom toe en kook in tot 300 gram. Bind dit met de roux korrels. Giet de saus door een fijne zeef en bewaar op de werkbank. Meng de eidooier met de overgebleven kookroom (liaison) en bewaar deze in de koelkast



Schuim van courgette Ingrediënten,

220 gram courgette, 150 gram kippenbouillon zonder zaadlijst, 150 gram kookroom, 1 stuks sjalot, gesnipperd, 125 gram eiwit, gepasteuriseerd

Bereidingswijze:

Snij de courgette in kleine stukjes en fruit samen met het sjalotje aan in een beetje rapsodie. Voeg de gevogeltebouillon en de kookroom toe en breng samen aan de kook. Laat de courgette gaar worden en pureer dan direct in de blender. Breng op smaak met zout en peper en giet door een fijne zeef. Laat afkoelen en weeg 325 gram af. Vermeng de 325 gram courgette met het eiwit. Giet het mengsel in een slagroomspruit en belucht met een patroon. Zet de slagroomspruit warm in de au bain-marie van maximaal 65°C

Gestoofde venkel Ingrediënten,

500 gram venkel, 40 gram boter, 2 eetlepel Noilly prat, 1 eetlepel suiker

Bereidingswijze:

Verwijder het bruine achterkantje van de venkel. Halveer in de lengte. Halveer nog een keer in de lengte. Verwijder de kern (driehoekje aan de binnenkant). Snijd de rest van de venkel in fijne stukje. Verwarm de boter zonder te kleuren en voeg de venkel toe. Verwarm al roerend 5 minuten en blus af met Noilly prat. Verwarm 1 minuut en voeg de suiker toe. Blijf goed roeren en voeg peper en zout toe. Voeg 200 gram water toe, laat dit koken en leg een deksel op de pan. Laat de venkel zachtjes garen check na 10 minuten de gaarheid. Als de venkel gaar is, deze afgedekt op de werkbank bewaren

Aardappel crème Ingrediënten,

350 gram Kruidige aardappels, 30 gram boter kookroom

Bereidingswijze:

Schil de aardappels en snijd in gelijke stukken. Kook gaar in water met zout. Giet af op een zeef. Pureer de aardappels met de pureeknijper. Smelt de boter en spatel dit door de aardappel. Maak de puree nog eventueel extra smeùig met kookroom, breng op smaak met zout en peper (de crème moet spuitbaar zijn. Bewaar in een afgedekt bakje in de warmtecast