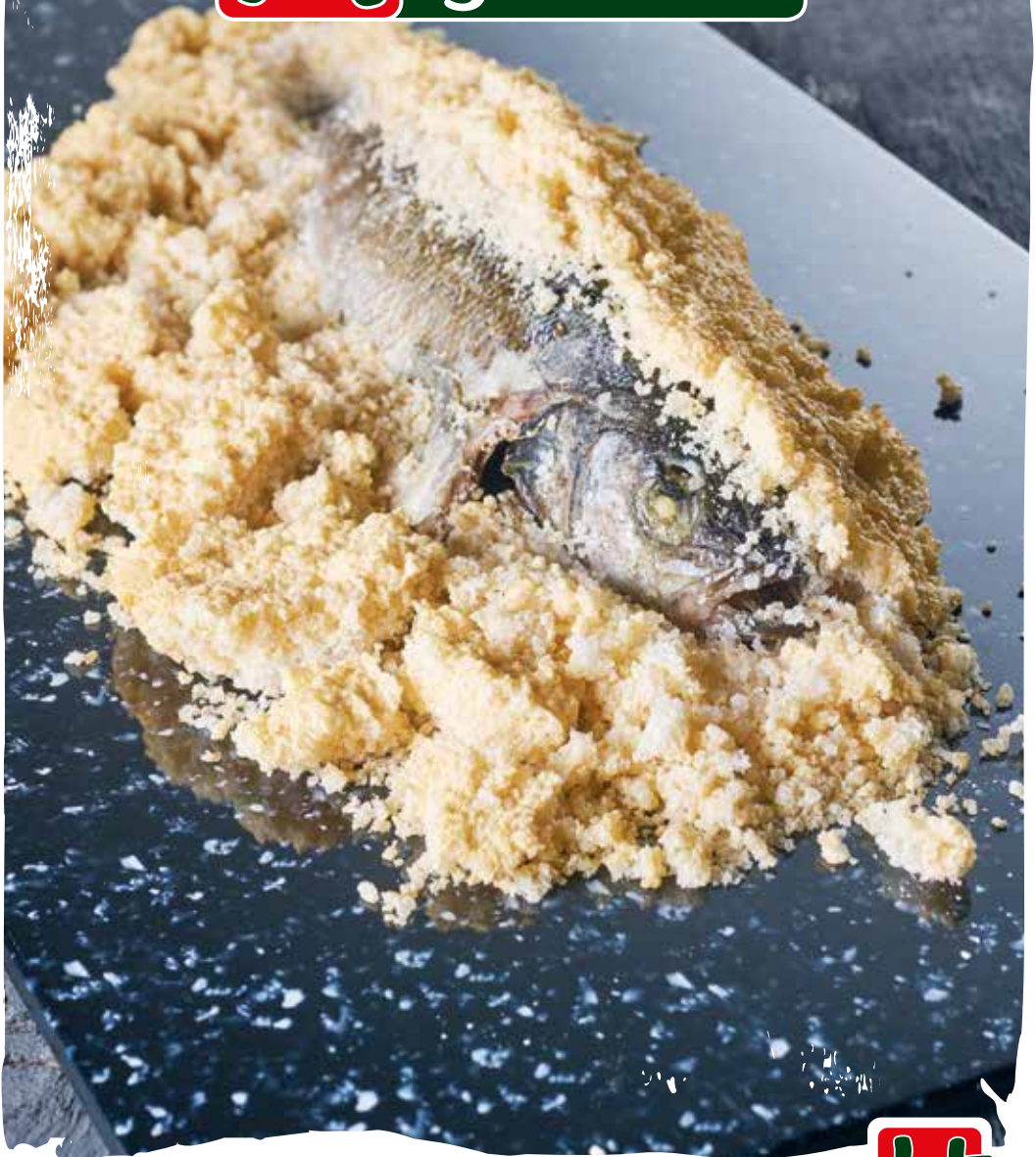


Hoofd gerecht



ZEEBAARS IN ZOUTKORST

met knolselderijmousseline en voorjaarsgroenten



ZEEBAARS IN ZOUTKORST

met knolselderijmousseline en voorjaarsgroenten



Benodigdheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Groentemix:

70 gr witte asperges
65 gr groene asperges
55 gr schone doperwten
60 gr sugarsnaps
55 gr Ardo fijne tuinbonen (dv)
water en zout

Mousseline:

190 gr knolselderij
120 gr gehalveerde
tafel aardappelen
10 ml kookroom
10 ml halfvolle melk
15 gr ongezoeten roomboter
water
zout en peper naar smaak

Zeebaars in zoutkorst:

4 st zeebaars, schoon, 400/600
200 gr Danæg eiwit
1400 gr La Baleine grijs
Guérande zeezout

Cress:

1/4 bakje kikuna leaves

Benodigdheden:

combi-steamoven

Mise en place

Maak de groenten schoon, breng water met zout aan de kook en blancheer de groente. Schil de knolselderij, snij in gelijke stukken en kook deze samen met de aardappelen gaar.

Stamp ze fijn met de roomboter, room en melk en smaak af met zout en peper. Klop het eiwit op hoge snelheid op, voeg zout toe en spatel het voorzichtig door het mengsel voor de mousseline.

Spoel de zeebaars goed schoon en dep droog. Leg de vis op een bakplaat met bakmat en bedek deze royaal met de zoutkorst. Bak de vis ongeveer 25 minuten in de oven op 190°C.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Zet enkele strepen knolselderijmousseline op het bord en verdeel hier de groentemix over.

Breek de zoutkorst open en verwijder de graat, zodat alleen de filet overblijft. Snij de visfilet op het gewenste formaat en dresseer twee filets schuin over elkaar op de mousseline.

Garneer het gerecht met de cress.

Suggestie: voeg eventueel nog wat eetbare bloemblaadjes toe als decoratie.

Albariño

LEMBRANZAS
Rias Baixas, Spanje
fles 75 cl
08.819.05

Geur: Groene appels, kruiden en citrus

Smaak: Intens fris, rond, vol en licht ziltig

Wijnadvies!



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 06 - 2017, gerecht 25874, peildatum 02-03-2017.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.