

Rode poon

Ingrediënten

- 11 filets rode poon

Bombe:

- 250 g ganzenlever
- 150 g room
- 1 scheutje Calvados
- 1 stuk eieren
- 0 pezo

Gelei:

- 1 dl witte wijn
- 1 el gelatinepoeder

Schuim van citroen:

- 125 g Water
- 175 g limoensap
- 2 g Lecite

Dashi:

- 1 l Water
- 10 g kombu
- 15 g katsuoboshi

Bereiding

Bombe

Kook de room op, voeg toe aan de ganzenlever en blender met de mixer. Voeg een ei toe en duw het mengsel door een puntzeef. Verdeel over 11 bakvormpjes en dek af met plasticfolie. Stoom 10min gaar op 80°C in de stoomoven. Laat afkoelen. Haal de bombes uit de bakvorm, steek er een naald in en haal door de gelei.

Gelei

Kook de wijn in met het gelatinepoeder en laat afkoelen.

Schuim van citroen

Meng de lecite in het water. Meng er daarna het limoensap onder (hou daarbij de mixer schuin zodat er extra lucht onder de massa komt). Dek de kom af met plasticfolie tegen spatten.

Dashi

Het water moet koud zijn.

Veeg de kombu schoon met keukenpapier. Doe water met kombu in een pan en breng op laag vuur aan de kook. Haal, als het water bijna kookt, de kombu uit het water. Doe in één keer de bonitovlokken in het water. Breng het water aan de kook, en neem dan meteen de pan van het vuur. De vlokken zwellen flink op. Na enkele minuten kan de dashi gezeefd worden. Dit gaat het beste door een zeef waarin een kaasdoek (geen wasverzachter gebruiken!) is gelegd.