

Zeeduivel met gnocchi, sushi van kool en structuren van erwten en tomaat



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 600 gram zeeduivel
- 1 peper en zout
- 1 citroentijm
- 16 sluimerwten
- arwtenscheutjes

Voor de saus:

- 1 liter visfumet
- 2 gram saffraan
- 4 gram citroentijm

Voor de blokjes van tomaat:

- 340 gram tomatenpulp
- 100 gram Poedersuiker
- 2 gram agar agar

Voor de erwtenknikker:

- 600 gram erwten
- 100 ml groentebouillon
- 2 gram agar agar

Voor de raapjes:

- 4 jonge lange raapjes

- 1 boter en zout

Voor de sushi van kool:

- 1 spitskool
- 1 kippenbouillon
- 1 blokjes boter
- 1 cayennepeper

Voor de gnocchi:

- 4 aardappelen
- 2 eidooiers
- 50 gram bloem

Bereiding

Maak de blokjes *van* tomaat. Meng de tomatenpulp met de poedersuiker en breng aan de kook, *voeg* de agaragar toe en laat opnieuw opkoken.

Stort uit op een bakplaat, in een laag *van* 1,5cm dik.

Laat hard worden en snijd er blokjes uit, *van* 1 op 1 cm.

Maak de erwtkenkikers. Blancheer de erwten en giet af. Voeg warme groente bouillon toe. mix fijn en zeef. Voeg de agaragar toe en laat nog *even* opkoken. Giet het geheel op een diepe bakplaat en snijd er na het , opstijven vormpjes uit, of beter, stort het in een siliconenmal en laat opstijven.

Bereid de sushi. Blancheer de buitenste bladeren van de spitskool. Snijd de rest fijn en stoof aan in wat kippenbouillon. Giet de gegaarde kool af en meng met blokjes boter en een snuf cayennepeper. Vul de buitenste bladeren met de gestoofde spitskool en draai het gevulde blad tot een worstje. Laat dit hard worden In de koelkast en portioneer.

Maak de sluimerwtjes schoon en blancheer ze . Was de raapjes en gaar ze in gezouten water. Giet af en verwarm ze net *voor* het serveren nog even op in wat boter.

Bereid de gnocchi. Kook de aardappelen in gezouten water en giet af. Pureer, voeg eidooiers en bloem toe, en rol van dit deeg een lange worst. Snijd er gnocchi van en trek er een met vork een patroontje over. Laat ze, net voor het serveren, garen in kokend water. Zodra ze *boven* komen drijven, zijn ze klaar.

Maak de saus. Breng de visfumet aan de kook en voeg de saffraan erbij. Laat inkoken tot de helft, *voeg* de citroentijm toe en laat 10 minuten trekken. Giet door een zeef en breng, net voor het serveren, opnieuw aan de kook en laat indikken naar wens.

Voeg een klontje boter toe *voor* de afwerking.

Bereid de vis. Kruid de vis met peper, zout - en citroentijm. Stoom de *vis* met de kruiden in een *stoomoven* op 90°C, tijd afhankelijk *van* de dikte *van* de filet.

Schik de sluimerwtjes op het bord en dresseer de vis er bovenop. Schik er gnocchi en de verschillende groentegarnituren naast en werk af met de saus en een erwtscheutje