

Huwelijk van kabeljauw en kalf



Ingredienten

- 600 gram jonge kabeljauw
- 100 gram kalfsschenkel
- 1 gerookt spek
- 1 ui, wortel, aardappel, koolrabi
- 1 takje tijm
- 1 blaadje laurier
- 6 jonge raapjes
- 1 verse kervel
- 1 sojasaus
- 1 peper en zout

Bereiding

De raapjes schillen. De grootste twee apart houden om er chips van te maken. In een frituur van 140 ° C gedurende enkele minuten afbakken en drogen op keukenpapier. Lichtjes nazouten. De overige raapjes tot teentjes snijden. Mooi afronden en het afsnijdsel bewaren voor schenkelbouillon. De raap teentjes blancheren in wat gezouten water.

Het kooknat ook bewaren voor de schenkel bouillon.

De kalfsschenkel garen in een zacht kokende bouillon van water en het kooknat van de raapjes, wortel, ui, tijm, laurier, gerookt spek, peper en zout. Het duurt een tijdje voor dat het vlees gaar is.

De bouillon door een fijne zeef of natte doek gieten.

De koolrabi en de aardappel in stukken snijden. Garen in wat schenkelbouillon en tot puree draaien.

De kabeljauwfilet in wat schenkelbouillon pocheren en in diepe borden schikken, wat koolrabipuree over de vis lepelen de chips erin stoppen, het schenkelvlees en het spek in dobbelsteentjes snijden en over de borden verdelen.

De bouillon extra kruiden met wat sojasaus en in de borden lepelen.

Afwerken met wat plukjes verse kervel.