

Ceviche van zeebaars



Ingrediënten

Voor het brood:

- 20 g Zout
- 1 kg bloem
- 1 el rozemarijn (gehakt + een beetje extra voor de afwerking)
- 1 el tijmblaadjes (gehakt + een beetje extra voor de afwerking)
- 250 g Water
- 250 g Melk
- 40 g verse gist
- 7 el olijfolie
- 1 snuifje fleur de sel

Voor de vis:

- 600 g zeebaars
- olijfolie
- limoen (sap en zest)
- peper
- zeezout

Voor de sorbet:

- 1 venkel (in stukjes)
- 500 ml Water
- 125 g Suiker
- 125 g glucose
- 2 citroenen (sap)
- 6 g geweekte gelatine blaadjes

Voor de gel van sushi azijn:

- 600 g sushi azijn
- 600 g Water
- 12 g agar agar

Voor de meringue:

- 300 g sojasaus
- 300 g Water
- 2 g xantana
- 160 g eiwitpoeder

Voor de hangop:

- 300 g volle yoghurt
- 40 g suikersiroop
- 2 limoenen (sap)
- cumbava olie

Voor de gazpacho:

- 2 komkommers
- 1 sinaasappel (sap)
- 1 limoen (sap)
- 10 g Zout
- 45 g Chardonnay azijn

Voor de afwerking:

- radijskers
- shisho blaadjes

Extra:

- pacojet pot
- thermomix
- rond uitsteekvormpje

Bereiding

Maak het brood:

Doe het zout in een kom, voeg de bloem en de verse kruiden toe. Warm de melk op tot lauwwarm en los hierin de gist op. Giet de melk en het water op de bloem en kneed in de keukenmachine tot een deeg. Voeg de olijfolie toe. Bewerk het deeg kort met je handen, rol tot tot een bolletje en bedek met een vochtige doek. Laat het deeg 40 minuten rijzen op kamertemperatuur.

Rol het deeg uit, bebloem een ovenplaat en leg het uitgerolde deeg erop. Wrijf in met olijfolie en werk af met verse tijm, rozemarijn en Fleur de sel. Laat 30 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 175°C en bak het brood in 10-15 minuten af. Laat het brood afkoelen op een rooster en snijd in stukken.

Maak de gemarineerde zeebaars:

Verwijder de graten en het vel van de vis en versnijdt in plakjes. Meng de rest van de ingrediënten en marineer hierin de plakjes vis.

Maak de sorbet van venkel:

Kook de venkel in ca. 30 minuten gaar. Doe 400 g venkel in de thermomix en breng samen met het water, de suiker, glucose en het citroensap aan de kook. Knijp de gelatineblaadjes uit en laat enkele seconden meedraaien. Giet de sorbet in de pacojet pot en plaats 12 uur in de diepvries.

Maak de gel van sushi azijn:

Breng alle ingrediënten aan de kook. Giet in een koude kom en plaats minstens 12 uur in de koelkast. Draai in de thermomix tot een gladde gel en schep in een spuitfles.

Maak de meringue:

Mix de sojasaus, xantana en het water met een staafmixer. Voeg het eiwitpoeder toe en klop verder op in de keukenmachine. Laat de meringue 5 minuten rusten en klop opnieuw kort op. Verdeel over 2 matjes en droog 12 uur in de oven op 70 °C. Steek met een vormpje 20 rondjes uit de meringue.

Maak de hangop:

Laat de yoghurt 1 nacht uithangen. Meng de uitgehangen yoghurt met de rest van de ingrediënten en schep in een spuitfles.

Maak de gazpacho:

Centrifugeer de komkommers tot een helder sap en meng met de rest van de ingrediënten.

Maak de garnituur:

Leg de venkelreepjes kort in ijswater tot ze krullen. Snijd plakjes komkommer met de Japanse mandoline en rol ze op. Breng op smaak met olijfolie, chardonnay azijn en zout.

Serveren:

Leg per persoon een stukje brood op het bord, verdeel de visplakjes erover en plaats er 5 meringuerolletjes tussen. Spuit er 4 dotjes gel van sushi azijn tussen en werk af met 4 dotjes hangop. Garneer met de venkelreepjes, radijkers, sojameringue en shishoblaadjes. Schep er een bolletje van het venkelijs bij. Serveer de jus van komkommer apart.

Recept naar Thierry Theys.