

Zeebaars met hibiscus, sesam en sakÃ©



Ingrediënten

Bereiding

Ingrediënten

- 400 g zeebaars gefileerd
- 200 g zure room;
- 4 ijspegels
- 50 g Iranes citroenkruid
- 1 ei
- 40 g mosterd
- 2 dl sesamolie
- 10 g sushi-azijn
- 5 g sojasaus
- 30 g gebrand
- sesamzaad
- 10 g hibiscus
- 100 g water
- 25 g citroensap
- 25 g suiker
- 1 g zout
- 2 gelatineblaadjes, geweekt in water
- 200 g water
- 40 g sake
- 25 g citroensap

- 15 g suiker
- 1 g zout

Bereidingswijze

Snijd de zeebaarsfilets in plakjes en kruid met citroenolie, peper, zout en Iranes citroenkruid.

Maak de ijspegels schoon, snijd ze in fijne plakjes en leg ze in ijswater.

Maak een dressing met ei, mosterd, sesamolie, sojasaus, sushi-azijn en gebrande sesamzaadjes.

Breng voor de hibiscus water aan de kook. Voeg de hibiscus toe samen met suiker, citroensap en zout. Laat trekken en passeer. Meng er de uitgeknepen gelatineblaadjes onder, laat opstijven en passeer.?

Meng voor de saké alle ingrediënten en maak er schilferijs van in de diepvriezer.

Verdeel de zeebaars in een kring over het bord en werk af met de ijspegels, hibiscus, saké en dressing.