

Tarbot en ganzenlever, postelein, gerookte paling, miso hollandaise



Ingredienten

Bereiding

Recept voor 10 personen.

BENODIGDHEDEN:

Voor de tarbot:

10 mootjes tarbotfilet van 70 gram

olijfolie

boter

citroensap

peper en zout

150 g gerookte dikke palingfilet in blokjes van 1 bij 1 cm

Voor de ganzenlever hollandaise:

4 eidooiers

50 ml sauternes dessertwijn

peper en zout

25 g poeder van gedroogd witbrood zonder korst

150 g ganzenlever, door een zeef gepasseerd

Voor de dashi-bouillon:

500 ml dashi bouillon

4 eiwitten

150 g fijngesneden prei

1 fijngesneden sjalotje

1 steranijs

1 blaadje laurier

10 peperkorrels

5 blaadjes basilicum

2 takjes dille
scheutje sushiazijn
xantana

Voor de posteleincrème:

500 g winterpostelein
3 g agar
100 ml room
50 g boter
peper en zout

Voor de citroenschilcrème:

80 g citroenschillen
90 g citroensap
300 ml water
90 g suiker
1 el crème fraîche
42 g notenboter

Voor de miso hollandaise:

50 ml champagne
25 ml sushiazijn
sap en rasp van 1 bergamot
4 eidooiers
30 g miso
250 g gesmolten boter
peper en zout

Voor de garnering:

2 el fijne croutons
2 el fijngesneden bieslook
30 Oost-Indische kersblaadjes

BEREIDING:

Ganzenlever hollandaise:

Zet voor de ganzenlever hollandaise de eidooiers, sauternes en peper en zout op een laag vuur op. Klop met een garde het mengsel dik en gaar.

Roer het broodpoeder erdoor, dek af en zet circa 10 minuten op een warme plaats.

Roer er vervolgens de ganzenlever beetje bij beetje door. Proef en breng op smaak met peper en zout.

Zeef het mengsel door een fijne puntzeef, doe het in een spuitzak met een klein rond spuitmondje en leg koel.

Dashi-bouillon:

Doe voor de dashi bouillon alle ingrediënten – behalve de xantana – in een pan en mix ze met een staafmixer goed fijn.

Breng langzaam aan de kook. Roer regelmatig met een spatel over de bodem van de pan.

Laat de bouillon van het vuur af nog een uurtje trekken. Passeer door een fijne doek en breng op smaak met peper en zout.

Bind licht af met xantana.

Posteleincrème:

Blancheer voor de posteleincrème de postelein 1 minuut in kokend water. Schrik af in ijswater en dep goed droog.

Meng de agar met de room, breng aan de kook, kook 1 minuut door en voeg de postelein toe.
Doe over in een blender, voeg de boter en peper en zout naar smaak toe, blender fijn, en vul af in een Pacojetbeker.

Vries in, draai de crème glad, doe over in een spuitzakje en leg warm.

Citroenschilcrème:

Blancheer voor de citroenschilcrème de citroenschillen vier keer.

Blender ze met de overige ingrediënten tot een gladde crème.

Doe deze in Pacojetbeker en vries aan tot de crème hard is.

Miso hollandaise:

Klop met een garde alle ingrediënten voor de miso hollandaise – behalve de gesmolten boter – op een laag vuur dik en schuimig.

Schenk er van het vuur af al roerend beetje bij beetje gesmolten boter bij tot er een lobbige saus ontstaat.

Breng op smaak met peper en zout en giet de saus in een kidde met twee patronen. Zet de kidde warm.

Tarbot:

Leg de tarbotfilets op een plateau. Smeer ze in met olijfolie en gaar ze in circa 8 minuten in een oven op 63°C mooi glazig.

Schroei ze vervolgens licht in een hete pan. Voeg een klontje boter toe en besprenkel met citroensap. Kruid met peper en zout.

Dresseren:

Spuut de ganzenlever hollandaise in banen op de tarbotfilet en gratineer met een gasbrander.

Spuut een spiraal van posteleincrème op de voorverwarmde borden. Plaats rondom palingblokjes, spuit drie dopjes citroencrème er tussenin.

Plaats de tarbotfilet in het midden van het bord.

Spuut er links boven miso hollandaise.

Bestrooi de saus met croutons en bieslook. Schep rondom de dashi.

Garneer af met Oost-Indische kersblaadjes.

Ralf Berendsen: “Ik heb een klassieke kookstijl, maar maak graag gebruik van de nieuwste technieken. En hoewel ik veel producten uit de regio gebruik, komt mijn inspiratie voor smaken uit alle windstreken. Dat zie je in dit gerecht bijvoorbeeld aan een component als de hollandaise met miso en bergamot.”

Bron: <https://www.foodxperience.com/recept/tarbot-door-la-source>