

Gemarineerde makreel, venkelbrunoise, gelei van Ricard



Ingredienten

Makreel en marinade:

- 2 st gefileerde makrelen
- 300 ml Water
- 150 ml azijn
- 1 tl grof zeezout
- 50 g Suiker
- 1 st citroengras
- 1 cm gember
- 1 st sap van 1 limoen

Venkelsalade:

- 1 st venkel
- 1 el Suiker
- 3 el sushiazijn

gelei ricard:

- 200 ml ricard (m/water)
- 3 g gelatineblaadjes

Dille olie:

- 5 st dilletakjes
- 60 ml olijfolie

Bereiding

Makreel en marinade:

Meng alles, breng aan de kook en laat infuseren. Marineer de filets in de lauwe marinade en plaats 2u30 in de koelkast. Haal uit de marinade, snijd in plakjes. Kruid met witte peper en fijn zout.

Venkelsalade:

Snijd de venkel fijn in brunoise en blancheer kort. Smelt suiker in sushiazijn en een beetje water. Breng op smaak met zeezout en witte peper.

Gelei Ricard:

Laat de Ricard koken. Week 3 gr gelatineblaadjes in koud water. Haal de Ricard van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Laat opstijven op een schaal in de frigo. Snijd in blokjes.

Dille-olie:

Haal de dille van de steeltjes en snijd fijn, mix samen met de olijfolie.

Op het bord:

Leg in het midden van het bord een streepje venkelsalade. Leg de plakjes makreel op de venkelsalade. Leg een druppel mayonaise naast een druppel balsamico op het bord. Doe dit naast een plakje makreel. Werk af met de dille-olie.

Bron: ISPC