

# Tarbot met asperges, kaviaar en zilte plantjes



## Ingrediënten

## Bereiding

Ingrediënten 4 personen 1 stuks tarbot blikje kaviaar viscrème: 100 g sjalot ½ stuks venkel 25 g Pernod 500 g witte wijn 250 g vis fumet 750 g room Olijfolie (bv. Valderrama Picudo,; smaak:roomboter, olijven, bittertje, nootje) roomboter asperges: 1 kg asperges 12 g zout zilte plantjes van Koppert Cress: Salicornia Cress Oyster Leaves Monniksbaard Zeekraal Salty Fingers Sea Fennel Olijfolie (bv. Valderrama Arbequina ; smaak: fruitig, vers gemaaid gras, limoen) Werkwijze: Schil de asperges en snijd 2-3 cm af aan de onderzijde. Kook 2 liter water met het zout, de aspergeschillen en de restdelen. Fileer en portioneer de tarbot. Verwijder de aspergeschillen en de restdelen, breng het water weer aan de kook. Voeg de asperges toe, als het water opnieuw kookt de pan van het vuur halen, laat de asperges in het hete water afkoelen tot gebruik. Warm de witte wijn, snijd de sjalot en het venkelwit, voeg deze toe aan de wijn. Voeg de vis bouillon toe, laat het geheel inkoken. Voeg de room en Pernod toe, roer het geheel goed door. Zeven, inkoken en afproeven. Pocheer de porties tarbot gedurende enkele minuten in deze vissaus. Fruit de Salicornia Cress, Oyster Leaves, monniksbaard en zeekraal kort aan in de Hojiblanca olijfolie. Maak de Salty Fingers en Sea Fennel aan met Arbequina Olijfolie. Afwerking: Halveer de asperges in de breedte, waardoor ze mooi op het bord blijven liggen. Leg de asperges tegen elkaar aan, snijd aan de onderzijde van de asperges ongeveer 3cm. af. Schuif een groot mes onder de rij asperges, plaats de rij asperges in het midden van het bord. Monteer de saus met de Picudo olijfolie en koude roomboter, maak daarbij gebruik van een staafmixer. Plaats de tarbot op de asperges. Roer de kaviaar zacht door de warme saus en dresseer deze rijkelijk over de tarbot en asperges. Dresseer de warme zee groenten op het gerecht. Maak het gerecht af met de in de Arbequina gemende Salty Fingers en Sea Fennel.