

CÃ©viche van goudbrasem met gepekeld en gemarineerde groentjes, langoustine en zure room



Ingredienten

- 800 g goudbrasem
- 100 g algenpoeder
- 1 dl limoensap
- 1 dl gevogeltebouillon
- 1 dl olijfolie
- 4 langoustines
- pezo
- Suiker
- Japanse radijs
- rode radijs
- zure room
- sojaboontjes
- ijsparels van zuring

Bereiding

Recept voor 4 personen.

Ontgraat de ontvelde goudbrasemfilets en spoel ze af onder koud water. Leg de filets tussen keukenpapier om te drogen.

Kruid de filets met peper en zout en geraspte limoen. Paneer ze daarna in algenpoeder en stapel ze op in een terrinevorm. Doe dit met alle filets en totdat de terrinevorm vol is. Dek af met plasticfolie en zet ze onder druk in de vriezer. Laat ze een nacht in de vriezer zitten. Snijd er daarna plakken van, dresseer die op het bord en laat ontdooien.

Overgiet de filets met een vinaigrette van 1 dl limoensap, 1 dl gevogeltebouillon, 1 dl olijfolie, peper, zout en een snufje suiker.

Pel, kruid en bak de langoustines. Leg ze bij op het bord. Werk af met de gepekeldde en gemarineerde groentjes en een toefje zure room.

Recept naar Alex Clevers, Vivendum.