

Makreel en eendelever door de heeren van Harinxma



Ingredienten

- 500 g eendenlever
- 7 g nitriet pekelsout
- 10 ml droge madeira
- 10 ml cognac
- 1 st witte peperbollen
- 250 ml room (verse)
- 5 st makreeltjes

Bereiding

BENODIGDHEDEN:

Voor de makreel en eendenlever:

500 g gekuiste eendenlever

7 g kleurzout

10 ml Madeirawijn

10 ml cognac

versgemalen witte peper

250 g crème fraîche

5 verse makreeltjes

zeezout

Voor de marinade:

1 grote sjalot

100 ml sherryazijn

50 ml ponzu

versgemalen zwarte peper

versgemalen korianderzaad

0,5 watermeloen

200 ml augurkenvocht

1 rode peper
10 blaadjes limoenblad

Voor de crème van vadouvan:

30 g vadouvan
300 ml zonnebloemolie
70 g eiwit
60 g volle yoghurt
zout
citroensap

Voor het dressereren:

diverse bloempjes en kruiden
10 radijsjes
geroosterd amandelschaafsel
vadouvan olie
citroensap

BEREIDING:

Trek de eendenlever vacuüm met het kleurzout, de Madeirawijn, cognac en versgemalen witte peper.

Gaar 20 minuten in een warmwaterbad op 60 graden Celsius.

Verwijder de zak en laat de lever eerst uitlekken op een zeef en daarna opstijven in een vierkante vorm.

Rook de eendenleverterrine 10 minuten koud in de rookkast. Rook tegelijkertijd een bakje met de crème fraîche erin mee.

Doe de gerookte crème in een spuitzak.

Fileer de makrelen, verwijder de huid en bestrooi royaal met zeezout. Dek af en laat minimaal een uur 'pekelen' in de koelkast.

Breng voor de marinade de fijngesneden sjalot samen met de ponzu, sherryazijn, peper en korianderzaad aan de kook.

Laat afkoelen en giet de marinade op de makreelfilets tot ze helemaal onderstaan.

Haal de filets na 20 minuten intrekken uit de marinade en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Laat de vadouvan trekken in de zonnebloemolie.

Snijd de watermeloen in strakke blokjes van een centimeter.

Trek ze vacuüm samen met het augurkenvocht, de gesneden rode peper en de limoenbladen.

Meng voor de vadouvancrème het eiwit en de yoghurt met de staafmixer. Voeg langzaam druppelsgewijs de vadouvan olie toe en meng tot een gladde emulsie.

Breng op smaak met zout en citroensap. Doe de emulsie in een spuitflesje.

Dresseer het bord: snijd de leverterrine in strakke blokjes van ongeveer 1 cm.

Snijd de makreelfilets in gelijke blokjes.

Verdeel de blokjes lever, makreel en watermeloen gelijkmatig op het bord.

Spuut ertussen mooie dotjes gerookte crème fraîche en vadouvan crème.

Garneer met bloempjes, diverse kruiden, plakjes radijs en geroosterd amandelschaafsel.

Schep er op het laatst een klein beetje dressing van vadouvan olie en citroensap over.

Serveer direct.

bron: <https://www.foodxperience.com/recept/heeren-van-harinxma>)