

# Bouillabaisse



## Ingredienten

### jus van dashi:

- 1 stuk kombu
- 250 g Water
- 12 g bonitovlokken (katsuobushi)
- 35 g Suiker
- 1 steranijs
- 10 g pastis
- zeste van 1 appelsien
- zeste van 1 citroen

### gemarineerde venkel:

- 5 minivenkels
- 115 g honing
- zeste van 1 limoen
- 65 g limoensap

### gemarineerde paprika:

- 1 rode paprika
- 30 g Suiker
- 70 g Water
- 1 steranijs
- zeste van 1/2 sinaasappel
- zeste van 1/2 citroen

### gemarineerde zalm:

- 40 g zalm
- venkelmarinade

- rasp van limoen

#### **ijs van safraan:**

- 500 g Melk
- 40 g eierdooier
- 40 g Suiker
- 20 g agavesiroop
- 2 g stabilisator
- 25 g Colac ijsverbeteraar
- 8 saffraandraadjes
- 30 g rijst

#### **marshmallow:**

- 3 dl pastis
- 2 g szechuanepfeffer
- 27 g gelatine
- 2 eiwitten
- 350 g Water
- 450 g Suiker
- 1 el glucose

#### **pasta van knoflook:**

- 2 teentjes gefermenteerde knoflook
- 30 g Luikse siroop

#### **semifreddo:**

- 3 eierdooiers
- 130 g witte wijn
- 2 g pasta van gefermenteerde knoflook
- 50 g Suiker
- 2 g gelatine
- 80 g room;

#### **krokant van briochebrood:**

- 1 briochebrood
- gefermenteerde olijfolie

## **Bereiding**

#### **Jus van dashi**

Laat de kombu 24 uur marineren in water en kook 20 minuten. Voeg daarna de bonito-vlokken toe, laat weer 20 minuten koken en zeef. Voeg de suiker toe en breng aan de kook. Doe ook de resterende ingrediënten bij het vocht en laat 30 minuten trekken.

#### **Gemarineerde venkel**

Snij de minivenkels op een mandoline in plakjes. Meng de honing, zeste en het limoensap tot de honing is opgenomen. Giet op de venkel. Laat een nacht marineren. Laat de kombu 24 uur marineren in water en kook

20 minuten.

### **Gemarineerde zalm**

Fileer de zalm, rol op tot een mooie rol en steek in de diepvries. Snij de bevroren zalm op de mandoline in plakjes. Bestrijk die met de venkelmarinade en strooi er wat rasp van limoen over.

### **Gemarineerde paprika**

Schil de paprika en snij in fijne julienne. Breng het water met de suiker aan de kook en voeg de steranijs en citroen en sinaasappelzeste toe. Giet over de julienne van paprika.

### **Ijs van saffraan**

Doe alle ingrediënten , met uitzondering van de rijst, in de kom van een tthermomix en verwarm tot 80° C. Bak de rijst in een pan tot hij begint te poffen , voeg toe aan het ijsbeslag en laat een half uur trekken. Passeer door een puntzeef en laat 24 uur invriezen in de beker van de pacojet. Draai tot ijs..

### **Marshmallow van pastis en szechuapeper**

Kook de pastis met de szechuanpeper tot de helft in en gietdoor een fijne zeef. Los de geweekte gelatine op in de ingekookte pastis. Klop de eiwitten stijf. Verwarm het water, de suikeren glucose tot 125°C. Giet deze siroop op de opgeklopte eiwitten. Voeg de pastis met de gelatine toe en klop koud. Stort de koude massa op een plaat met bakpapier

### **Pasta van gefermenteerde knoflook:**

Cutter de gefermenteerde knoflook met de Luikse stroop roteen pasta.

### **Semifreddo van gefermenteerde knoflook**

Klop de dooiers met de witte wijn, gefermenteerde noflookpasta en suiker op zoals een sabayon. Voeg de geweekte gelatine toe en zeef. Op ijs 'hangend' (lobbig) laten worden. Klop de room half op. Meng met sabayon. Stort het beslag in bolvormige mallen en laat invriezen.

### **Krokant van Briochebrood**

Verwarm de oven op 150°. Snij plakjes briochebrood op de snijmachine, steek deze uit met een ronde steker. Leg de rondjes op een siliconenmatje en besprenkel ze met gefermenteerde olijfolie. Leg er nog een siliconenmatje bovenop. Bak de rondjes 7 minuten in de warme oven.

### **Dresseren**

Leg onderaan de gemarineerde venkel met daar bovenop de gemarineerde paprika, leg langs de zijanten de rauw gemarineerde zalm, steek er nog een stukje rauwe venkel en de marshmallow in. Leg langs de zijkant de semifreddo op een krokant toastje. Bovenop de paprika en venkel komt een quenelle ijs van saffraan. Werk af met de bouillon van dashi.