

Tartaar van geelvintonijn, gebakken ganzenlever, gerookte paling en jelly van granny smith



Ingredienten

- 500 g geelvintonijn
- 0.5 limoen
- 1 el sesamolie
- 1 el olijfolie extra vierge
- fleur de sel
- zwarte peper
- 12 flinterdunne toasten
- 60 g wakame
- 2 potjes shiso
- 240 g verse ganzenlever extra cru
- 100 g gerookte paling
- 3 granny smith-appels
- 5 blaadjes gelatine
- 2 eierdooiers
- 2 el Chardonnay-azijn
- 1 dl druivenpitolie
- 1 el mosterd
- 2 el sojasaus
- 1 el geraspte gember
- 1 el Suiker
- Zout

Bereiding

Recept voor 6 personen

Was de appels en verwijder het klokhuis. Mix de appels in een blender tot een gladde massa. Warm 1/4 van het sap op en voeg de in fris water geweekte gelatine toe. Plaats 30 mln. in de koelkast.

Vermeng de eierdooiers met de mosterd, de sojasaus, de gember, de chardonnay-azijn, de suiker en een snuifje zout. Voeg al mixend druivenpitolie en een scheutje water toe. Bewaar de sojavinaigrette op een koele plaats.

Snijd de tonijn en de gerookte paling in fijne blokjes. Voeg aan de tonijn het sap van een halve limoen, sesamolie, de olijfolie, een snuifje fleur de sel en enkele draaien zwarte peper toe.

Was de shiso en vermeng deze met de wakame.

Leg de tartaar van tonijn in het midden van het bord. Schik er de blokjes appeljelly, de gerookte paling en sojavinaigrette rond.

Snijd de ganzenlever in zes gelijke stukken, bestrooi met een snuifje zout en enkele draaien van de pepermolen. Bak hem vervolgens goudbruin en leg hem tussen twee toasten op de tartaar van tonijn. Werk af met shiso en wakame.