

3 bereidingen van bloemkool met kabeljauw

Een recept van Peter Goossens



Ingrediënten - 4 personen

Brandade van kabeljauw

200 g kabeljauwfilet

50 g grof zout

0,5 l volle melk

enkele selderbladjes

2 teentjes knoflook

1 takje tijm

1 laurierbladjes

1 ui, gesneden

250 g aardappelpuree, natuur

1 mespunt pigment d'espelette

1 eidooier

1,5 cl olijfolie

1 el citroensap

45 g mascarpone

15 g gerookte paling

peper

zout

3 Bereidingen van bloemkool

1 bloemkool

25 cl gevogeltebouillon

15 cl room, 40% vetgehalte

olijfolie

peper

zout

1 eetlepel bruine boter (hazelnootboter)

Boter

Garnalenroom

200 g garnaalkoppen

cayennepeper

2 dl volle melk

6-tal blaadjes groene selder

2 dl room, 40% vetgehalte

Mousseline van garnaal

4 eierdooiers

1,5 cl dragonazijn of citroensap

5 cl witte wijn

2 sjalotten, fijngesneden

5 cl water

2 el bieslook

70 g harde ongezouten boter

peper

10 cl garnalenroom

zout

Voor de afwerking

een paar hazelnoten

een paar takjes kervel

enkele roosjes romanesco

Bereiden

Maak de brandade van kabeljauw.

Bestrooi de kabeljauw met grof zout en laat ½ uur pekelen.

Spoel af en leg in de melk.

Voeg de selderblaadjes, knoflook, tijm, laurier en de gesneden ui toe.

Breng op smaak met peper en zout en laat de vis garen op een zacht vuur.

Haal de kabeljauw uit de melk en leg de vis in een keukenrobot met een deeghaak.

Voeg 250 g warme aardappelpuree toe.

Draai voorzichtig en voeg de rest van de ingrediënten toe.

Serveer meteen.

TIP:

Laat het beslag afkoelen en maak er kleine balletjes van.

Haal de kroketjes door wat bloem, daarna door wat losgeklopt eiwit en ten slotte door paneermeel of panko.

Frituur kort en bestrooi met fijn zout en zeste van citroen.

Maak de 3 bereidingen van bloemkool:

Verdeel de bloemkool in roosjes.

Fijngesneden bloemkool.

Snijd van enkele roosjes het bovenste gedeelte in dunne schijfjes af.

Gaar de schijfjes eventjes in kokend water en bak ze daarna aan in de bruine boter.

Kruid met peper en zout.

Roosjes

Neem een paar mooie roosjes en snijd ze in twee.

Haal ze door wat olijfolie en grill ze in een grillpan op de platte zijde.

Bak daarna aan in bruisende boter, en kruid met peper en zout.

Creme

Breng de rest van de kool aan de kook in de bouillon met de room, peper, zout en nootmuskaat.

Kook de roosjes rustig gaar en giet af door een zeef.

Bewaar het kookvocht.

Pureer in de keukenrobot en voeg eventueel wat van het kookvocht en een klontje boter toe.

Breng op smaak met peper en zout.

Maak de garnalenroom.

Leg de garnaalkoppen in de melk en de room, voeg de selderblaadjes en wat cayennepeper toe en breng tot aan het kookpunt.

Laat 20 minuten trekken op een zacht vuurtje.

Zeef de jus en kook in tot je ongeveer 150 ml overhoudt.

Maak de mousseline van garnaal

Meng de dooiers met de witte wijn, 50 ml koud water, peper en zout.

Klop het mengsel luchtig op een matig vuur tot er een mooie binding ontstaat.

Neem de pan van het vuur en voeg dan de harde boter, klontje voor klontje, toe.

Meng de geklopte saus door de garnalenroom.

Breng op smaak met citroensap, peper en zout.

Voeg op het laatste moment de rauwe sjalotjes en de gesneden bieslook toe.

TIP

Heb je wat garnalen over, hak ze kort fijn en voeg toe.

Serveren

Plaats een dresseerring op een warm bord en spuit er verschillende punten brandade in.

Vul de gaten op met de warme tartaar van bloemkool, de bloemkoolcrème en de stukken gegrilde bloemkool.

Werk af met enkele vers geschaafde hazelnoten, een paar takjes kervel en enkele opgebakken roosjes romanesco.