

Entrée

Quenelle van zeebaars

Foto



Wie - Wanneer

Rudy en Carl – 16 april 2018

Nodig voor 10

- **3 rode paprika's, in 2-en en ontzaad**
- 600 gram zeebaarsfilet
- 60 gram witbrood, zonder korst
- 30 ml melk
- 4 eieren
- 50 gram boter
- 50 gram bloem, gezeefd
- 600 gram visbouillon
- 8 gram gemalen pepermelange (wit-zwart-roze)
- 100 ml olijfolie

- 2 stronkjes little gem (babysla)
- 1 bakje cress voor garnering
- olijfolie
- zout en cayennepeper

Bereiding

1 vijzel de pepers en zet apart

2 zet kookwater met zout op voor quenelles

3 schil de paprika's en snijd in 4-en, snijd de zaadlijsten eruit en schil eventueel bij. Snijd brood in stukken.

4 beetje olijfolie op paprika's en gaar ze 25 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

5 snijd de graat uit de zeebaarsfilet en maal zeebaars met het witbrood goed fijn in de keukenmachine.

6 meng de visfarce met de melk en de eieren en breng op smaak met zout en cayennepeper. Meng geheel goed.

7 maak met behulp van 2 lepels 10 flinke quenelles en gaar die 4 minuten aan alle kanten in gezouten water (tegen de kook). Laat afkoelen.

8 smelt de boter en roer hier de bloem doorheen. Laat 10 minuten garen zonder te bruinen en zorg dat er geen klontjes in zitten. Je hebt een blanke roux gemaakt!

9 meng een beetje koude visbouillon met de warme blanke roux tot een dikke pap. Let op de klontjes en meng de rest door de roux.

10 breng op smaak met zout en natuurlijk de pepers. Controleer op dikte en op klontjes en passeer eventueel een keer door een zeef.

11 maal de paprika's fijn met de staafmixer en voeg in een dun straaltje olijfolie toe. Breng op smaak met zout en peper.

12 snijd stronkjes little gem in 4-en, verwijder de grove bladeren en snijd in grove stukken en houd apart.

Presentatie

1 zet een braadslede met de quenelles 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Verwarm de saus.

2 bak de little gem rondom aan in olijfolie en peper en zout.

3 trek een streep met een kwast paprikacoulis, serveer hier de little gem en de warme quenelle op, napeer met de velouté en decoreer met de apple blossom.