

Plat

Skrei met garnalenmousseline

Door

Gilbert en Leo op 17/02/202

Foto



1 Maak de garnalenroom

Ingredienten

- 200gr garnalenkoppen +
- 2dl volle melk
- 2dl room 40%
- cayennepeper
- 1 blokje visbouillon van Astoria
- 6tal blaadjes groene selder

Bereiding

Leg de garnaalkoppen in de melk en de room, voeg de selderblaadjes, wat cayennepeper en het visblokje 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.

Mousseline van garnaal

Ingredienten

- 8 eierdooiers
- 10cl Noilly Prat
- 10cl water
- 150gr harde ongezouten boter
- 20cl garnalenroom
- 1.5el zoetzure azijn 5 (Chardonnay) of citroensap
- 2sjalotten fijn gesneden
- 2el bieslook
- P/Z

Bereiding

Meng de dooiers met de Noilly Prat, 100 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

2 De Skreifilets

Ingredienten

- Skreifilets (+/ 2kg Skreishaasjes met vel)
- grof zeezout
- boter
- fleur de sel

Bereiding

Verwarm de oven voor op 140 °C.

Wentel de vis in grof zout.

Spoel de vis na 8 minuten af onder koud, stromend water.

Dep droog met een propere handdoek.

Zet een vuurvaste pan op het vuur met de boter en olijfolie.

Kleur de vis op de velkant.

Kruid met peper en een weinig zout.

Draai de vis om, voeg boter toe en gaar nog ongeveer 7 minuten in de oven op 140 °C.

Arroseer de vis in de oven met de gesmolten boter.

3 Pommes Duchesse

Ingredienten

- 1 kg aardappelen (bintjes)
- 4 eigelen
- peper en zout
- nootmuskaat

Bereiding

Snij de aardappelen in gelijke stukken en kook ze in gezouten water.

Prik om te testen of ze gaar zijn.

Giet ze af en schud ze droog.

Draai ze door een passévite en kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Voeg de eigelen toe en meng goed met een garde.

Leg bakpapier op een bakplaat en draai torentjes van de puree met een spuitzak.

Zet ze in een voorverwarmde oven van 200°C gedurende 10 min.

4Maak de groentegarnituur:

Snij van de Romanesco kleine roosjes,

Blancheer ze in gezouten water en schrik ze in ijswater.

Stoof de groentjes even aan in een klontje boter.

Kruid met peper en zout.