

Entree

Tarbot Edamame

Door

Peter en Thierry op 19/08/2019

Foto



Nodig voor 4

TARBOT

600 g tarbotfilet

15 g kleurzout

500 g water

100 g geitenboter / gezouten boter

EDAMAMEPUREE

500 g station gedopte edamame

50 g gevogeltebouillon

50 g Debic Kookroom 20% Origineel

zout

MUNTOLIE

1 bosje munt

350 g druivenpitoly

100 g spinazie

GEITENBOTERSAUS

5 sjalotten, fijn gesneden

200 ml witte wijn

200 ml water

100 ml Debic Kookroom 20% Origineel

200 ml azijn

250 g geitenboter

GARNITUUR

200 g dubbel gedopte station edamame

40 g geroosterde pistachepitten, fijn gesneden

50 g kaviaar

Bereiding

Tarbot

Meng water en kleurzout goed en marineer hierin de tarbotfilet 20 a 30 minuten.

Spoel goed af met koud water en verdeel de tarbot in vier gelijke porties.

Bedek de tarbot met dunne plakjes geitenboter.

Stoom gaar op 75°C.

Bestrooi licht met zout.

Edamamepuree

Verwarm voor de edamamepuree de edamame samen met de room en gevogeltebouillon in een thermoblender op 90°C.

Draai fijn tot een gladde puree.

Breng op smaak met zout en wrijf door een fijne zeef.

Houd warm tot gebruik.

Muntolie

Verhit voor de muntolie de munt, spinazie en druivenpitolie in een thermoblender tot 85°C gedurende 1 minuut.

Laat uitlekken op een zeer fijne zeef.

Bewaar tot gebruik op kamertemperatuur.

Geitenbotersaus

Breng voor de saus de sjalotten, water, azijn en witte wijn aan de kook en reduceer tot de helft.

Passeer door een fijne zeef.

Voeg de Debic Kookroom 20% Original toe en reduceer tot de helft.

Monteer met de koude geitenboter (niet meer laten koken).

Afwerking

Dresseer de tarbotfilet en de edamamepuree op de borden.

Verdeel de verwarmde edamame, pistache en kaviaar op de tarbotfilet.

Schuim de geitenbotersaus op en lepel eromheen.

Druppel als laatste de muntolie erlangs.