

MENU NOVEMBER



Zeetong | bleekselderij | garnaal

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Zeetong</u> 3 st zeetong 200 g zalm 1 st eiwit 100 ml room 20 g peterselie ijsblokjes 250 g Kadayif direct uit de vriezer halen eiwit</p>	<p><u>Zeetong</u> Fileer de zeetong zodanig dat beide filets nog aan elkaar blijven zitten. Maak een farce van de zalm, eiwit en room, breng op smaak met iets zout en fijn gemalen witte peper. Hak de peterselie en blancheer deze kort in licht gezouten water. Meng deze door de zalmfarce. Leg een visfilet op een stuk slagersfolie, met de velkant naar boven. Spuit over de gehele lengte een beetje farce. Rol stevig op tot een toffee. Pocheer deze in licht gezouten water van 90/95°C, ongeveer 3 minuten. Koel direct terug in ijswater. Zodra het is afgekoeld uitnemen en verwijder het folie. Neem de Kadayif en leg een portie ter grootte van het visrolletje klaar. Smeer het visrolletje in met het eiwit en rol de Kadayif om het visrolletje. Bewaar koel tot uit serveren.</p>
<p><u>Bleekselderij</u> 2 bos bleekselderij 300 ml witte wijn 300 ml kippenbouillon 1 st limoen 1 st vanillepeul 10 g Vadouvan kruiden 25 g suiker 2 st limoenblad</p>	<p><u>Bleekselderij</u> Maak de bleekselderij schoon, verwijder de draden en snijd in gelijkmatige stukken van ongeveer 6 cm. Bewaar enkele groene blaadjes voor garnering en bewaar deze op ijswater. Maak van de overige ingrediënten een bouillon en laat 15 minuten trekken. Voeg de bleekselderij toe en verwarm 10 minuten op laag vuur tot beetgaar. Laat de bleekselderij afkoelen in het eigen vocht.</p>
<p><u>Sabayon</u> 500 ml visfond 200 g Holl. garnalen 100 g eidooiers Zout peper</p>	<p><u>Sabayon</u> Maak een visfond, let op verhouding op de fles, Bewaar de garnalen voor garnering, Laat de visbouillon enige tijd infuseren en reduceren. Passeer de visbouillon door een passeerdoek. Klop au bain-marie de eidooiers tot 80°C en schenk al kloppend scheutje voor scheutje de visfond hierbij en stop pas met kloppen zodra een schuimige sabayon is verkregen. Voeg zo nodig wat zout en/of gemalen witte peper toe en zeef nogmaals. Bewaar warm tot uitserveren.</p>

MENU NOVEMBER



Eindbewerking

frituurolie

Eindbewerking en presentatie

Frituur de Visrolletjes op 160°C.

Dresseer de bleekselderij in een rechthoek op het bord.

Haaks hier op de gefrituurde vis.

Lepel er een flinke lepel sabayon overheen.

Garneer met enkele gepelde Hollandse garnalen en een enkel blaadje selderij.

