

Heilbot met kataifi | citrus beurre blanc

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Tempurabeslag 2 eidooiers 40 g bloem 250 ml koud water	Tempurabeslag <i>Het water voor het tempurabeslag moet echt ijskoud zijn. Meng daarom ijsblokjes met koud kraanwater. Dit geeft je tempura een krokant en luchtig jasje dat minder vet opneemt.</i> Meng alle ingrediënten door elkaar. Het tempurabeslag hoeft niet glad geklopt te zijn: er mogen gerust klontjes in zitten. Het mag vrij dun zijn.
Heilbot 100 g kataifi deeg 12 stukjes heilbot à 40 g p. st. 120 g tempura beslag 80 g water 1 limoen peper en zout	Heilbot Maak met vochtige handen voorzichtig de kataifi los en modelleer in 12 strengen, waarin de heilbot gewikkeld wordt. Kruid de heilbot met wat peper en zout en dip hem in het tempurabeslag. Omwikkel de heilbot direct met een streng van het losgemaakte kataifi deeg. Zorg ervoor dat de heilbot zo goed mogelijk omsloten is. Rasp voor een verfrissende toets een beetje limoenschil en zet dit apart. <u>Vlak voor het uitserveren:</u> Verhit de olie in een frituurpan of diepe pan tot 180° C. Leg de omwikkelde heilbotstukjes voorzichtig in de hete olie en bak ze tot ze goudbruin en krokant zijn. Dit proces duurt slechts enkele minuten. Haal ze met een schuimspaan of tang uit de olie en leg ze op een bord bekleed met keukenpapier en zet in de warmhoudkast. Strooi wat geraspte limoenschil over het knapperige deeg. Hierdoor krijgt het gerecht een vleugje citrus aroma.
Aardpeercrème 1 kg aardperen 1 citroen 50 ml boter 50 ml melk 50 ml room witte peper en zout	Aardpeercrème Schil de aardperen en snijd ze in gelijkmatige stukken. Leg de aardperen direct in water met een scheutje citroensap om verkleuring tegen te gaan. Bak ze zachtjes aan in boter en kruid met peper en zout. Bevochtig met gelijke delen water, melk en room tot de aardperen volledig met de vloeistof zijn bedekt. Laat ze rustig koken tot ze gaar zijn. Draai ze vervolgens tot een crème in de blender samen met een deel van het kookvocht. Kruid met witte peper en zout.

MENU MEI

<u>Citrus beurre blanc</u> 45 g sjalot 45 g prei - alleen wit 50 g witte wijn 10 g limoen zeste 10 g sinaasappel zeste 50 g limoensap 50 g sinaasappelsap 110 ml room 100 g koude boter in stukjes zout	<u>Citrus beurre blanc</u> Rasp zeste van de limoen en sinaasappel. Snijd de sjalot en de prei fijn en doe ze in een pan en kook ze met de witte wijn, het sap en de schil van de citrusvruchten. Reduceer tot 1/3 en voeg room toe en reduceer tot de helft. Zeef de saus. Voeg de gekoelde boter in stukjes toe en werk stevig met een garde. Als de saus niet lobbijg is, bind dan met een weinig aardappelmeel. Voeg zout naar smaak toe.
<u>Basilicumolie</u> 150 ml olijfolie 20 g basilicum zout 1 mespuntje Xantana*	<u>Basilicumolie</u> Pluk en blancheer de basilicum. Koel af in ijswater. Duw het water uit de basilicum en mix glad met de olijfolie in de blender. Laat de olie uitlekken in een zeef met neteldoek. Kruid met zout en bind met een mespunt Xantana. <i>*Xantana is een bindmiddel voor in een koude vloeistof</i>
<u>Eindbewerking</u> 25 g macadamia noten grof gehakt 10 g bloemen - <i>Edible flowermix</i>	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Schep een pollepeltje aardpeercrème in het midden van een diep bord. Schik er de heilbot met kataifi op. Verdeel de citrus beurre blanc rondom. Druppel er wat basilicumolie in en trek er met een vork strepen in. Snijd de steeltjes van de bloemen zodat er losse bloemblaadjes ontstaan. Werk af met macadamia noten die je bedekt met eetbare bloemblaadjes. 