

Receptuur

Zeebaars | Langoustine | Redmeat radijs | dille | moticress

NIERSTICHTING

4 PERSONEN



Zeebaars

- 200 g zeebaarsfilet, fijngesneden
- Sap van 1 limoen
- 1 eetlepel olie (bijvoorbeeld olijfolie)
- Peper naar smaak
- Moticress (voor garnering)

Bereiding

Meng de fijngesneden zeebaars in een kom met limoensap, olie en peper. Zet de gemarineerde zeebaars opzij.

Langoustine

- 8 langoustines
- Peper naar smaak

Bereiding

Verhit een koekenpan op hoog vuur. Brand de langoustines lichtjes aan tot ze een mooie goudbruine kleur hebben. Breng op smaak met peper en zet opzij.



Spinazie Olie

- 10 g spinazie
- 50 ml olie (bijvoorbeeld olijfolie of zonnebloemolie)
- 30 g dille

Bereiding

Verwarm de olie in een pannetje tot 80 graden Celsius. Voeg de spinazie en dille toe aan de warme olie. Gebruik een staafmixer om de kruiden door de olie te mixen tot een mooie, groene kleur ontstaat. Zeef de olie om eventuele vaste delen te verwijderen en zet apart.

Hangop Dressing

- 25 g hangop
- 25 g yoghurt (bij voorkeur Griekse yoghurt)
- 1 scheut tabasco
- 3 slagen peper (naar smaak)

Bereiding

Meng de hangop, yoghurt, tabasco en peper in een kom. Voeg de spinazie olie toe en meng goed tot een gladde dressing.



Zoetzure groenten

- 75 ml water
- 75 ml witte wijn
- 75 g suiker
- 50 ml wittewijnazijn
- 1 sjalot, in ringen
- 1 laurierblad
- 1 koolrabi
- 1 redmeat radijs

Bereiding

Breng het water, de witte wijn, suiker, wittewijnazijn, sjalot en laurierblad aan de kook in een pannetje. Laat het zoetzuur mengsel volledig afkoelen. Snijd de koolrabi en redmeat radijs in dunne plakjes en steek ze rond uit met een steker. Leg de plakjes groenten in het afgekoelde zoetzuur en laat een dag marineren.

Samenstellen van het Gerecht

Verdeel de zoetzure groenten gelijkmatig over vier borden. Plaats de gemarineerde zeebaars naast de groenten en met Bean Blossom af garneren. Leg twee langoustines op elk bord naast de zeebaars. Sprenkel de dressing met spinazie olie en hangop over het gerecht. Serveer direct en geniet!

