Voorgerecht: Salade van tarbot met asperges en kwarteleitje

Ingrediënten:

Asperges:

10 st	*asperges AA*
	zout

Salade:

300 gr	*tarbot*
45 gr	*sjalot*
1 st	*knoflook, teen*
2 dl	*visbouillon*
1 dl	*witte wijn*
1 st	*laurierblad*
200 gr	*aardappel, vastkokend*
150 gr	*haricots verts*
0,5 tl	*baking soda*
35 gr	*sjalot*

Kwartelei:

10 st	*kwarteleitjes*
	zout

Wijndressing:

10 gr	*witte wijn*
10 gr	*natuurazijn, wit*
10 gr	*dragonazijn*
1 tl	*mosterd*
0,25 tl	*honing*
60 gr	*arachideolie*
20 gr	*olijfolie, extra v.*
	peper en zout
	mayonaise
	peper en zout
3 st	*kervel, stelen*
2 el	*tobikokaviaar, zwart*

Bereidingswijze:

Asperges:
Schil de asperges en snijd af op een lengte van 18 cm. Breng licht gezouten water aan de kook en doe de asperges erin. Draai het vuur uit als het water weer kookt en laat de asperges in het warme water nagaren. Haal de asperges, als ze beetgaar zijn, uit het water en snijd iedere asperges in vier gelijke stukken. Bewaar afgedekt tot afwerking.

Salade:
Snijd de tarbot in blokjes (1 x 1 cm). Maak sjalot en knoflook schoon en snipper beide. Breng visbouillon, witte wijn, laurierblad, knoflook en sjalot samen aan de kook en laat 10 min trekken op laag vuur. Zeef de hete bouillon over de tarbot. Laat enkele minuten staan en giet af maar bewaar de bouillon.
Schil de aardappelen en snijd in brunoise van 5 x 5 mm. Spoel het zetmeel van de aardappelen en kook ze beetgaar in de visbouillon. Giet af en bewaar op de werkbank.
Maak de bonen schoon en blancheer deze 5 min in water met 0,5 tl baking soda. Spoel ze koud en snijd in stukjes van 5 mm. Maak de sjalot schoon en snipper deze ragfijn. Meng aardappelen, haricots verts, sjalot en tarbot tot een salade; let op dat de tarbotblokjes niet stuk gaan.

Kwartelei:
Breng water aan de kook met op de bodem van de pan wat keukenpapier. Kook de eitjes 4 min en laat schrikken in koud water. Pel de eitjes en snijd doormidden. Bestrooi met iets zout en bewaar afgedekt op de werkbank.

Wijndressing:
Doe alle ingrediënten, behalve beide oliën, bij elkaar en meng. Voeg in een klein straaltje, al kloppend, de oliën toe. Breng op smaak met peper en zout. Proef af, voeg eventueel nog wat honing of azijn toe.

Afwerking:
. Meng 2 el wijndressing door de asperges en breng op smaak met peper en zout.
. Meng voorzichtig 3 el wijndressing door de salade en breng op smaak met peper en zout. Meng eventueel wat mayonaise door de salade om wat meer “pakking” te krijgen.
. Pluk blaadjes van de kervel.

Indekken:
Dek in met een 8-kantig wit bord met ontbijtbestek.

Presentatie:
Zie foto: Maak m.b.v. een steker Ø 8 cm een “tartaar” van salade op het midden van het bord. Leg rondom 4 stukken asperges met erop een blaadje kervel. Druppel wat dressing om de salade. Leg 2 halve kwarteleitjes op de salade met ertussen 2 hoopjes kaviaar.