

Tussengerecht: Spicy zeewolf met rendangsaus, zoetzure komkommer en geroosterde uitjes

Ingrediënten:

Rendangsaus:

200 gr ui
1 st rode peper
3 cm gember
2 st knoflookteentjes
1 st citroengras
zonnebloemolie
1 tl djinten
1 tl laos
1 tl kurkuma
½ tl kaneel
2 st kruidnagel
2 el bloem
2 dl kokosmelk
1 l visbouillon
1 el ketjap

Zeewolf:

700 gr zeewolf zonder vel
5 spices-kruiden
bloem

Komkommer zoetzuur:

1 st komkommer
30 gr sjalot
1 st rode peper
1 dl water
100 gr witte
basterdsuiker
1 dl natuurazijn

Glasnoedels:

150 gr glasnoedels
2 el sesamololie

Geroosterde uitjes:

90 gr sjalotten
2 dl zonnebloemolie

Afwerking:

zonnebloemolie
boter



Bereidingswijze:

Rendangsaus:

Snipper de ui en het rode pepertje (zonder zaadlijsten). Rasp gember en pers knoflook, snijd en kneus het citroengras doormidden. Verwarm zonnebloemolie in sauteuse, fruit de ui en knoflook aan en voeg zodra de ui glazig is pepertje, gember, citroengras, laos, djinten, kurkuma, kaneel en kruidnagel toe. Verwarm kort en roer goed door, voeg bloem toe en gaar de bloem. Voeg kokosmelk, visbouillon en ketjap toe en roer goed door. Verwarm de saus en laat op klein vuur langzaam 45 minuten trekken. Zeef de massa en controleer de smaak. Bewaar op werkbank.

Zeewolf:

Controleer de zeewolf op graten. Snijd de zeewolf in 10 gelijke stukken. Kruid royaal met 5 spices-kruiden en bewaar afgedekt in de koeling.

Komkommer zoetzuur:

Snijd de komkommer op mandoline in 30 grote en dunne plakken. Houd hierbij de komkommer op 45° op mandoline. De plakken moeten na het marinieren flexibel zijn. Snijd sjalot brunoise, halveer de peper, verwijder zaadlijsten en snij in smalle ringen. Breng in een pan water, basterdsuiker en azijn, sjalot en peper aan de kook. Voeg van het vuur af komkommer toe en zet weg in koeling.

Glasnoedels:

Kook de glasnoedels (zie ook advies op verpakking) vlak voor uitgifte in 5 minuten gaar. Spoel af met koud water, laat kort uitlekken in een zeef en breng gelijk met sesamololie en zout op smaak.

Gefrituurde uitjes:

Pel de sjalotten en snijd in fijne halve ringen. Verhit de olie op matig vuur en voeg de sjalotten toe, tot sjalotjes goudbruin zijn. Laat uitlekken op een dubbele laag keukenpapier tot ze knapperig worden, bestrooi met een beetje zout.

Afwerking:

- Verwarm de rendangsaus, pureer met staafmixer en bind eventueel met witte roux.
- Paneer de vis met bloem en bak in zonnebloemolie met roomboter.

Indekken:

Warm diep bord met vismes en vork.

Presentatie:

Maak een spiegel van de saus, leg daarop de glasnoedels en moot zeewolf. Garneer af met 3 plakken komkommer enkele ½ ringen rode peper en uitjes.