

Mozaïek van tonijn en kabeljauw

Ingrediënten:

350 gr tonijn
350 gr kabeljauw
3 á 4 norivellen
zout

Erwtenpuree:

300 gr erwten (diepvries)
baking soda
1,5 dl room

Crumble:

75 gr panko
50 gr guanciale

Afwerking:

Indekken:

Presentatie:



Bereidingswijze (koud gerecht):

Mozaïk van vis:

Scheur 2 norivellen in kleine stukjes en maak er in een blender heel fijn poeder van.

Snijd zowel kabeljauw als tonijn in strips van 1x1 cm en bij voorkeur op lengte van een heel nori-vel. Bestrooi de visstrips met een snufje zout en bestrooi/paneer vervolgens volledig rond met het noripoeder.

Leg een norivel op ruim bemeten stuk huishoudfolie en leg vervolgens de visstrips om-en-om op elkaar aan de rand van het vel. Rol met behulp van de folie het nori-vel zo strak mogelijk op om het pakketje van de visstrips, waarbij het nori-vel uiteraard gesloten moet zijn. Draai de folie strak als een soort worst om het nori/vispakketje. Doe de rol(len) mét folie in een sous-vide zak en seal vacuüm.

Gaar de rol in een sous-vide bad van 55°C gedurende 20 minuten. Koel het pakket daarna snel terug in ijswater om doorgaren te voorkomen. De rol kan ingepakt tot afwerking (zelfs een dag) in koeling bewaard worden, maar zorg dat de rol wel voor uitserveren weer op kamertemperatuur is.

Erwtenpuree:

Kook de erwten gedurende 5 min in water met een snufje baking soda. Controleer garing en koel direct terug in ijswater.

Giet de erwten af en breng in mengbeker. Voeg de room toe en blendeer met een staafmixer. Passeer de massa door een bolzeef en breng op smaak met zout. **De puree moet lauwwarm en dun vloeibaar zijn om een spiegel te kunnen spuiten.** Eventueel wat extra room toevoegen. Breng over in spuitzak.

Crumble:

Rooster voorzichtig de panko in droge koekenpan tot lichtbruin. Bewaar in kommetje.

Bak vervolgens in dezelfde droge pan de kleingesneden guanciale/bacon plakjes uit en laat afkoelen/ uitlekken op keukenpapier. Hak daarna ragfijn en meng onder de panko (optioneel panko bakken in wat bakvet van guanciale).

Afwerking:

Pak de visrol uit en verwijder de folie. Portioneer de rol met een vlijmscherp mes in plakken van ± 1,5 cm maar houdt rekening met gewenste aantal porties. Let op wat snijverlies op beide uiteinden.

Klein achtkantig bord met visbestek

Presentatie:

Neem een (steek)ring die iets groter is dan de diameter van de visrol. Maak een bodem van de crumble in de ring en plaats hierop een plak vis mozaïek. Spuit rondom een beetje erwtenpuree.