

# Scholfilet op zoetzure komkommer

<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b>Gelei</b> 4 gr gelatine 50 gr suiker 0,5 dl water 0,7 dl dragonazijn 2 st steranijs 1 takje tijm (tuin) 3 takjes dragon peper en zout	<b>Gelei</b> Week de gelatine in koud water. Breng suiker, water, azijn, steranijs, tijm en dragon in een pannetje aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat de gelei even trekken. Verwijder de kruiden en los de gelatine op in het nog warme vocht. Breng op smaak en bewaar tot gebruik op de werkbank.
<b>Komkommer</b> 800 gr komkommer peper en zout	<b>Komkommer:</b> Snijd met een dunschiller lange plakken van de komkommer, tot aan de zaadlijsten. Draai om en snijd verder. Leg ze dakpansgewijs ca. 5 plakken over/naast elkaar. Steek hier in totaal 10 cirkels van, Ø 12 cm uit (= grootste steekring). Leg de cirkels komkommer met een paletmes voorzichtig midden op de middelgrote 8-kantige borden en bestrijk de komkommer met de gelei. Kruid eventueel iets na met peper en zout. Bewaar tot gebruik.
<b>Mayonaise (van amuse)</b> 1 tl wasabi puree peper en zout kleine spuitzak	<b>Mayonaise:</b> Neem de apart gezette mayonaise van de amuse. Breng deze op smaak met peper, zout en wasabi puree. Bewaar koud tot gebruik in een spuitzak.
<b>Kokkels</b> 30 st vongole	<b>Kokkels</b> Spoel de vongole goed af in stromend water en laat ze uitlekken in een zeef.
<b>Scholfilets</b> boter 10 st scholfilets (± 500 gr) peper en zout:	<b>Boter:</b> Klaar de boter. Snijd, indien nodig, het stukje graat uit de vis. Controleer de filets op aanwezigheid van graten. Snijd de vis op een lengte van ± 12 cm. (kopje en staartje eraf). Bak op de scholfilets op de velkant in een pan met wat boter en strooi wat peper en zout op de filets. Draai op het laatst even om en haal de pan direct van het vuur.
<b>Afwerking:</b> zonnebloemolie	<b>Afwerking:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bak de kokkels in een hete pan in wat olie tot ze opengaan.</li> </ul>
<b>Indekken:</b>	Dek in met een middelgroot 8-kantig bord met een vismes en -vork.
<b>Presentatie:</b> Atsina cress	<b>Presentatie:</b> Leg de gebakken vis op de rondjes komkommer met de velkant naar boven. Spuit 5 mayonaisepuntjes rond om de komkommer en garneer met 3 vongole's en wat cress op de vis.

