

Roodbaars sinaasappellak, dragonrösti, escabeche

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Sinaasappellak: 2 st perssinaasappelen 50 gr honing 50 gr gembersiroop 2 el zoete ketjap 1,25 dl balsamicoazijn 500 gr roodbaarsfilet zout en peper	Sinaasappellak: Boen de sinaasappels schoon en rasp de oranjeschil. Pers de sinaasappel uit. Doe het rasp en sap van de sinaasappel met de honing, gembersiroop, ketjap en balsamicoazijn in een steelpan. Breng op middelhoog vuur aan de kook en laat in 10 min. inkoken tot een vloeibare stroop. Roer af en toe. Neem van het vuur en zeef de stroop. Portioneer de vis en bestrijk alleen de velzijde met de sinaasappellak. Herhaal dit enkele malen.
Dragonrösti: 400 gr kruimige aardappel 60 gr ui 1 st knoflookteen 50 gr pecorino 2 el dragon 1 st ei 2 el boter steekring	Dragonrösti: Maak de rösti: schil en rasp de aardappels, laat goed drogen en doe ze in een kom. Snijd de ui, knoflook en fijngehakte dragon fijn en voeg toe. Voeg geraspte pecorino en een ei toe en breng op smaak met zout en peper. Laat een teveel aan vocht uitlekken in een zeef. Verhit een koekenpan met een beetje boter. Plaats een steekring Ø 6 cm in het vet en schep deze vol met de rösti vulling. Bak deze aan beide kanten mooi bruin. Maak 10 stuks hiervan. Bewaar tot de afwerking.
Escabeche: 3 dl natuuraazijn 3 dl water 300 gr suiker 200 gr rode ui 1 st knoflookteen 200 gr winterwortel 200 gr bleekselderij 1 el all spice (piment) Verstegen 1 st knoflook fijngehakt 1 st rode chilipeper 1 st limoen	Escabeche: Doe de natuuraazijn en het water in een hoge pan en breng het mengsel aan de kook op een matig vuur. Voeg de suiker toe. Pel de rode ui en de teen knoflook. Schil de wortel en spoel de selderijstengels schoon. Snij de wortel eerst in gelijke stukken van zo'n 6 cm lang, vervolgens in dunne langwerpige plakjes en daarna fijn julienne. Doe hetzelfde met de selderij. Snijd/schaaf de rode ui in flinterdunne halveringen. Zet het vuur onder de zoetzure marinade zachter en strooi de julienne van wortel en selder erin. Voeg de rode uienringen toe en het stukje fijngehakte knoflook. Verwijder de zaadlijsten van de chilipeper en snipper in piepkleine stukjes. Snij enkele lapjes schil van de limoen en snipper de zeste zo fijn mogelijk. Doe de stukjes chilipeper en zeste in de marinade. Doe de gemalen allspice piment in een koffiefilter. Bind de filter dicht met een eindje keukentouw en leg het pakketje in de escabeche-bereiding. De specerij kan nu alle aroma's vrijgeven. Verwijder het pakketje als de escabeche-bereiding voldoende pit heeft. Laat de escabeche 7 minuten pruttelen op een zacht vuur. Neem de pan van het vuur en laat op de werkbank staan.
Afwerking: 5 el witte wijn	Afwerking: Leg de visfilets met de velzijde naar boven in een ovenschaal met enkele lepels witte wijn en zet in een oven van 170 °C gedurende 9 minuten. Daarna nog 1,5 tot 2 min onder salamander voor de kleur. Blijf erbij, zodat het niet verbrand. Bak de dragonrösti in een oven van 170 °C ongeveer 10 min tot ze gaar zijn.
Indekken:	Donkergrijs bord met klein visbestek.
Presentatie:	Presentatie: Leg de escabeche midden op het bord met hierop een stukje roodbaarsfilet en ernaast een dragonrösti.

