

Dorade met kokkels, gekaramelliseerde witlof, parel couscous, druiven en wittewijnsaus

Ingrediënten:

Gemarineerde druiven:

250 gr pitloze witte druiven
4 dl witte port
1 st tijmtakje
1 st citroen
0,3 dl verjus
snuffje zout
vacumeerzak

Bereidingswijze:

Gemarineerde druiven:

Haal de druiven van de tros, was ze en dep ze droog en snijd elke druif in vier partjes. Kook port, tijmtakje en stukje citroenschil in tot de helft en verwijder de tijm. Voeg verjus en snuffje zout toe. Laat afkoelen en voeg de druiven toe.

Doe de massa in een vacumeerzak en trek vacuüm. Laat marinieren tot gebruik.

Visbouillon:

100 gr ui
1 st bleekselderijstengel
olijfolie
2 el citroensap
3 dl droge witte wijn
50 gr visbouillonpoeder
1 st laurierblaadje
5 gr peterselie
10 st peperkorrels

Visbouillon:

Snijd ui, bleekselderij en fruit aan in wat olijfolie. Blus af met citroensap en witte wijn. Voeg 1,5 liter water, visbouillonpoeder, laurierblaadje, peterselie, peperkorrels toe en laat een half uur pruttelen/inkoken.

Zeef de massa en verdeel het in **twee porties**. Een helft voor de couscous en de ander voor de wittewijnsaus.

Gekaramelliseerde witlof:

1 st sinaasappel
1 el rietsuiker
5 st witlof (mini)
boter
4 st jeneverbessen
0,5 l kippenbouillon (poeder)

Gekaramelliseerde witlof:

Pers de sinaasappel uit. Snijd de witlof in tweeën.

Maak cartouche ter grootte van de pan met gaatje in het midden.

Zet pan op vuur en strooi er een eetlepel rietsuiker in. Druk de witlof op het rietsuiker en laat karamelliseren. Leg de cartouche op de witlof als deze aan de onderkant bruin/gekaramelliseerd is. Blus af (via het gaatje van de cartouche) met sinaasappelsap. Voeg jeneverbessen toe en laat garen onder de deksel.

Zorg ervoor dat er wat vocht in de pan blijft, giet indien nodig nog wat kippenbouillon bij.

Strooi nog wat zout en peper op de witlof en bewaar in de wamhoudkast.

Kokkels: (bewaren in de koeling tot gebruik)

500 gr kokkels (groot)
1 dl sake

Kokkels: (uit de koeling halen)

Spoel de kokkels. Leg ze ± 20 min. in 3% zout water. Spoel af met schoonwater. Herhaal de procedure.

Schep de kokkels in een zeer hete pan en blus af met de sake en dek af met een passende deksel. De kokkels hebben maar 10-20 seconden nodig. Haal de pan meteen van het vuur als de kokkels opengaan en doe de kokkels over in een schaal.

Haal de kokkels uit de schelpen en bewaar voor de afwerking. Bewaar het kookvocht voor de wittewijnsaus.

Wittewijnsaus:

40 gr sjalot
boter
2 dl witte wijn
helft visbouillon (zie boven)
1,5 dl room

Wittewijnsaus:

Snijd de sjalot fijn brunoise en fruit aan in wat boter en blus af met de witte wijn.

Reduceer tot helft.

Kook de helft van de visbouillon in tot de helft.

Voeg beide samen en kook in tot de helft.

Voeg room toe en het vocht van de kokkels en kook in tot sausdikte.

Zeef de massa en breng op smaak met peper en zout.

Couscous:

250 gr parel couscous
helft visbouillon (boven)
olijfolie

Couscous:

Bak de couscous 1 minuut in wat olijfolie. Blus af met de helft van de visbouillon (boven) en kook de couscous in 8-12 minuten gaar.

Afwerking:

1 el crème fraîche
5 st doradefilet (± 120 gr st met huid)
bakpapier
zonnebloemolie

Afwerking:

- Controleer de Dorade op aanwezigheid van graten. Snijd van de Dorade 10 filets en snijd op de huidzijde (om de 0,5 cm) in. Dit om opkrullen van de Dorade tegen te gaan.
- Verwarm de couscous, giet eventueel overtollig vocht af en meng de couscous met crème fraîche.
- À la minute. Bak de Doradefilet op de huidzijde (blijf vis platdrukken met spatel of hamburgerdrukker) met een paar druppels olijfolie aan tot ze ongeveer één derde gekleurd zijn. Haal pan van het vuur en keer de filet om. Laat enigszins nagaren en serveer direct uit.

Indekken:

Groot grijs bord met visbestek.

Presentatie:

Maldonzout
kleine sauskannetjes

Presentatie:

Zet een rechthoekig steekvorm op het bord en verdeel hierover de gort. Leg de gebakken Doradefilet in het midden op de burger. Bestrooi een beetje met Maldonzout. Leg de gemarineerde druiven en de kokkels erlangs. Leg witlof ter garnering op het bord. Garneer af met wat kokkelschelpen. Serveer de wittewijnsaus aan tafel.

