

Kabeljauwhaasje

in bierbeslag



Wijnadvies:

Chardonnay
DOMAINE DE LA MOTTE
Pays d'Oc, Frankrijk
08.415.03

Geur/smaak:
Mango, citrus /
Mild, vriendelijk

Hoofdgerecht

Hocras

Kabeljauwhaasje in bierbeslag met garnalen, bospeen en aardappel

Kabeljauw:

460 gr kabeljauwhaas met vel, 5%

Bierbeslag:

80 ml Gulpener herfstbock
60 gr kristalbloem, patent
10 gr scharrel eiwit
peper en zout naar smaak

Garnalen:

320 gr black tiger garnalen, 21/30, 75%
2 st knoflookteentjes

Geglacéerde bospeen:

210 gr bospeen
10 gr roomboter
2 gr kristalsuiker
water met wat zout

Getourneerde aardappeltjes:

270 gr amandine aardappel
1 gr gesneden peterselie
water met wat zout

Saus:

200 ml ravigottesaus

Benodigheden

voor 4 personen

Mise en place & handelingen

Benodigheden: frituur

Mise en place:

Ontdooi de gamba's en de kabeljauw en dep de kabeljauw droog.

Pel de gamba's (laat staartjes en kop er aanzitten). Snij plakjes van ongeveer 1,5 cm dik van de kabeljauw.

Roer de bloem met peper en zout en de helft van het bier tot een glad beslag en roer de rest van het bier erdoor tot een glad beslag. Eiwit luchtig slaan met een garde en door het beslag spatelen.

Schil de bospeen en snij er Chinese rol ruit van ('diamantjes') en kook ze gaar.

Tourneer de aardappels, kook ze gaar en bestrooi met de gesneden peterselie.

Doe de ravigotte in een glaasje.

Bordopmaak:

Glaceer de wortel in boter en leg deze op het bord.

Haal de kabeljauw door het beslag en frituur ze in ca. 5 minuten goudbruin op 180 °C. Leg de haasjes op de worteltjes. Leg de aardappeltjes naast de kabeljauwhaasjes.

Bak de gamba's in de pan, voeg knoflook toe, bak even mee en verdeel over het bord.

Serveer de ravigottesaus er in een glaasje naast.

