



# Hoofd gerecht

Gebakken kabeljauw  
met auberginekaviaar en wortelmousseline



# Gebakken kabeljauw

met auberginekaviaar en wortelmousseline

## Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Kabeljauw:

640 gr kabeljauwloins met vel

### Auberginekaviaar:

180 gr aubergines

40 gr gele paprika

20 gr citroen

2 gr verse knoflook

15 gr tahina (Maza)

8 ml olijfolie

0,8 gr dille

peper en zout naar smaak

### Wortelmousseline:

160 gr wortel (in blokjes)

50 gr geschilde bonken

20 ml kookroom

7 gr ongezouten roomboter

265 ml wortelsap

zout naar smaak

### Sponscake:

70 gr eiwit

32 ml eigeel

16 gr patentbloem

40 gr fijne suiker

40 gr bruine amandelen

### Dragonolie:

18 ml olijfolie

4 gr verse dragon

1 gr steranijs

peper en zout naar smaak

### Cress:

12 plukjes affilla cress

12 st anise blossom

12 st kikuna leaves

Tip: citroenparels ter garnering

## Wijnadvies!

### Secret de Famille Blanc

ALBERT BICHOT

Bourgogne, Frankrijk

fles 75 cl - 08.147.24

Geel fruit, toast, rijk, complex, breed, rond, mooie structuur



## Mise en place & handelingen

Smeer de aubergine en paprika in met olijfolie en zeezout en rooster deze ca. 22 minuten in de oven op 190°C. Verwijder vervolgens het vel en de zaadlijsten. Maak de knoflook schoon, draai deze met de aubergine en paprika fijn in de keukenmachine en laat het afkoelen. Hak de dille fijn en meng dille, tahina en overige ingrediënten, door de kaviaar. **Let op:** de auberginekaviaar niet meer verhitten na bereiding en koud serveren. Kook de bonken gaar in het wortelsap. Druk ze daarna door een bolzeef, meng het kookroom en de roomboter erdoor en voeg naar smaak zout toe. Doe de mousseline in een spuitzak. Meng voor de sponscake alle ingrediënten en vul een kidde met twee gaspatronen. Vul een kartonnen bekertje tot 1/3 met dit mengsel en prik een gaatje onderin het bekertje. Zet dit 25 seconden in de magnetron, laat afkoelen en verwijder dan het karton. Pluk de dragon en draai het glad in de keukenmachine. Verhit olie (max. 70 °C) en laat hier de steranijs in trekken (15-30 minuten). Laat het afkoelen en verwijder de anijs. Meng hier de dragon door en voeg naar smaak peper en zout toe. Bak de kabeljauw op de huid zachtjes goudbruin.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Verwarm de kabeljauw ca. 20 minuten in de oven op 62°C tot deze mooi glazig is en dresseer de vis op het bord. Spuit hier drie hoopjes wortelmousseline en auberginekaviaar omheen. Scheur stukjes van sponscake en verdeel deze tussen mousseline en kaviaar. Leg de jasmine blossom op de wortelmousseline en de anise blossom op de kaviaar. Nappeer de dragonolie over het bord en garneer met de kikuna cress.

Extra garneersuggestie: eventueel kunnen er kleine hoopjes citroenparels voor de mousseline gelegd worden. Dit is een soort vruchtenkaviaar; een geleachtige buitenzijde met een verrassende binnenzijde.



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum  
T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**