

Zeekat North Sea Chefs



Ingredienten

- 1 grote zeekat
- 3 dl olijfolie
- 1 zakje inktvisinkt
- 0.5 l visfumet
- 7 g agar
- boter
- 2 eierdooiers
- 1 dl olijfolie
- 0.5 limoensap
- enkele toppen van mosterdsla
- 1 kl machapoeder
- spaghettihuisjes

Bereiding

Reinig de binnenkant van de zeekat en kuis hem op.

Konfijt de koraal ervan in de olijfolie.

Voeg eventueel de ingewanden van de zeekat toe bij de visfumet en kook in.

Kook de visfumet in en meng met de zakjes inkt.

Kook 0,5 liter visfumet op met de agar, spuit in spaghettihuisjes, laat hard worden en haal ze uit.

Leg de lichamen van de zeekat op elkaar en vries ze in.

Snijd uit de zijkanten vierkantjes en kleur die aan in boter.

Werk de gekonfijte koraal met de eidooiers en olijfolie op tot een emulsie in Vita-Prep of Thermomix.

Snijd de ingevroren zeekat in fijne plakjes, verdeel ze op de borden en smeer ze in met olijfolie en het limoensap.

Afwerking:

Schik er de spaghetti van inkt op de fijne plakjes zeekat.

Leg er de gebakken zeekat bij.

Werk af met de emulsie van koraal, met toppen van mosterdsla en met matchapoeder dat je erover strooit.