

Kabeljauw met Dijonaisesaus- Hof Van Cleve stijl



Ingredienten

voor de gegaarde kabeljauw:

- 200 g kabeljauwhaasje
- 1 el olijfolie
- 1 st laurierblad
- 1 takje tijm
- 1 teentje knoflook

voor de brandade:

- 250 g aardappelen
- 30 g boter
- 50 ml Melk
- 200 g stokvis
- 200 ml Melk
- 1 el selder
- 50 g gehakte sjalot
- peper en zout
- nootmuskaat

voor de groentengarnituur:

- 120 g broccoliroosjes
- 120 g romanesco
- 50 g zeekraal
- 50 g spinazie

voor de broccolicrème:

- 120 g broccoliroosjes
- 100 ml kookvocht

voor de Dijonaise:

- 250 g boter
- 4 st eierdooiers
- 1 sn cayennepeper
- 1 kl mosterd
- 5 ml citroensap
- 1 sn zeezout

Bereiding

Maak de gegaarde kabeljauw:

Kruid het kabeljauwhaasje met peper en zout, doe het in een vacuümzak. Voeg er de aromaten en een eetlepel olijfolie aan toe. Trek de vis vacuüm en laat deze gedurende 6 à 7 minuten garen in waterbad van 50 graden.

Maak de brandade van kabeljauw:

Kook de aardappelen gaar en draai ze door de passe-vite. Voeg een scheutje melk en een klontje boter toe. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Leg het stuk gezouten kabeljauw in een kom water en laat 36 uur 'ontzouten'. Haal de vis uit het water en laat deze zachtjes garen in melk. Voeg nog een theelepel paprikapoeder en enkele selderblaadjes toe. Haal de kabeljauw uit de melk en meng onder de aardappelpuree. Breng op smaak met peper en olijfolie. Voeg nog een fijngesnipperde, rauwe sjalot toe.

Maak de groentegarnituur:

Snij van de broccoli en de romanescos kleine roosjes, blancheer ze in gezouten water en schrik ze in ijswater. Stoof de groentjes even aan in een klontje boter. Kruid met peper en zout.

Maak de zeekraal proper en stoof deze aan in een scheutje olijfolie. Kruid met peper.

Kruid de blaadjes jonge spinazie met peper, zout en olijfolie.

Maak de crème van broccoli:

Kook de broccoli volledig gaar en mix deze, samen met 100 ml kookvocht, tot een gladde crème. Voeg er nog een scheutje room aan toe.

Maak de dijonaísesaus:

Maak eerst een klassieke mousselinesaus: Neem een pan en smelt hierin op een zacht vuur de boter, schuim af. Klop in een andere pan op een zacht vuur de eidooiers los met een scheutje water. Haal van het vuur en blijf kloppen. Roer er voorzichtig de geklaarde boter door en breng op smaak met zout en cayennepeper. Voeg aan de mousselinesaus nog ½ koffielepel mosterd en het sap van een halve citroen toe.

Serveren:

Leg enkele quenelles van de brandade en enkele schijfjes van de gegaarde kabeljauw op het bord. Dresseer vervolgens de broccoli- en romanescoroosjes, de zeekraal en enkele blaadjes jonge spinazie er rond. Werk af met de broccolicrème, de dijonaísesaus en een snuifje zeezout.

Bron: www.njam.tv Peter Goossens