

Rode poon met karnemelk, hazelnoot en garnaal



Ingredienten

Crumble kaas:

- 80 gr harde boter
- 80 gr panko (Japans broodkruim) of klassiek paneermeel
- 60 gr hazelnoten
- 55 gr bloem

Saus van garnaal:

- 1 sjalot
- 1 scheut Noilly Prat
- 4 dl gevogeltebouillon
- 100 gr pantser en koppen van garnaal
- 1 klont boter
- 2 el bieslook
- 1 citroensap

Karnemelk crème:

- 100 gr Water
- 100 gr Melk
- 150 gr garnaalkoppen
- 4 selderbladeren
- 1 zwarte peper, grofgemalen
- 175 gr ratte aardappeltjes
- 280 gr melk, gekarnd
- 150 gr garnalenwater
- 1 citroensap
- 1 sjalot
- 1 bruine boter

En verder:

- 1 rode poon, 500-600 gr
- 1 boter en olijfolie
- 100 gr garnalen handgepeld

Bereiding

Bereid de crumble. Mix alles fijn in een keukenrobot, strooi uit op bakpapier en bak goudgeel in een oven van 170°, laat afkoelen en hak eventueel wat fijner.

Maak de saus van garnaal : stoof sjalot aan in beetje boter en blus met Noilly Prat, kook bijna droog en voeg de bouillon toe. Kook voor de helft in en voeg de pantsers toe. Zeef an 20 min. en kook eventueel; verder in, mix een goede klont boter door de saus en voeg bieslook, peper en zout toe. Passeer nogmaals door de zeef en breng op smaak met citroensap.

Crème van karnemelk : kook water en melk op met de garnaalkoppen, selderblad en wat grofgemalen zwarte peper. Laat 20 min. trekken en passeer door de zeef.

Kook de aardappeltjes en gekarde melk met garnalenwater en wat zout. Mix ze fijn in de blender en zeef vervolgens. Breng op smaak met citroensap, fijngesneden sjalot en bruine boter.

Bereid de vis : verwijder graten, bestrooi met grof zout en laat enkele minuten inwerken. Spoel af en dep droog. Doe wat olijfolie in een pan op hevig vuur, leg er de rode poon in met de velkant naar beneden. Beleg met bakpapier en een gewicht, verwijder het gewicht na 2-3 minuten, voeg klontje boter toe en kruid met pezo. draai de filets en zet van het vuur. De vis hoort licht glazig te zijn. Draai hem opnieuw om en bestrooi met de crumble. Schep een goede lepel karnemalkcrème in het midden van het bord, bestrooi met de garnalen en leg er de gebakken en met crumble bestrooide vis op.

Werk het geheel af met de opgeschuimde garnalensaus.

Recept van Maarten Bouckaerts, Knack Weekend