

Tartaar van Sint Jakobsnoten en zwaardvis



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 200 gr zwaardvis
- 4 sint jakobsnoten
- 1 el olijfolie
- 1 sap en zeste van citroen

Kruidenemulsie:

- 3 cl olijfolie
- 1 handvol wilde kruiden
- 1 kwart mespunt xanthaangom

Afwerking:

- 5 cl witte wijn
- 3 cl room
- 1 tl koude boter
- 1 handvol wilde kruiden
- 2 el olijfolie
- 1 el champagne azijn
- 20 gr kaviaar
- 8 sprietjes bieslook
- 1 snuifje espelettepeper

Bereiding

Spoel de zwaardvis en dep droog; snij in zeer kleine blokjes.

Spoel de sint jakobsnoten en dep droog, snij telkens in vier dunne plakjes.

Doe zwaardvis en sint jakobsnoten in een kom, voeg olijfolie, peper en zout toe, alsook een beetje zeste van

de citroen
en 1 el citroensap.

Maak de kruidenemulsie : olijfolie in de blender, met de gespoelde en gedroogde kruiden, xanthaangom en een snuifje zout.

Mix tot een romige emulsie.

Afwerking : breng de witte wijn aan de kook en haal van het vuur, giet er de room bij en klop de boter er door. Kruiden met zout. Spoel de wilde kruiden en droog, doe ze in een kom en maak aan met olijfolie, azijn en een snuifje zout.

Zet een metalen ring ter grootte van een sint jakobsnoot bovenaan op het bord, leg er een plakje sint jakobsnoot in, vul met zwaardvistartaar en eindig terug met een plakje sint jakobsnoot.

Maak onderaan op het bord dezelfde samenstelling.

Schik wat gemarineerde wilde kruiden op de borden. Vul een spuitzak met de kruidenemulsie en spuit enkele toefjes op de borden. Leg er voorzichtig de kaviaar op en druppelde wittewijncrème op de kaviaar.

Werk af met sprietjes bieslook en bestuif met espelettepeper.