



Zeeduivel met spek omwikkeld in knolselderijsaus

Datum: 20-10-2008
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Zeeduivel:

- 1,5 kg zeeduivelopelet (16 mootjes)
- 16 plakjes mager gerookt spek – 2 p.p.
- 100 gram boter

Knolselderijmousse:

- 400 gram knolselderij
- 80 gram boter
- 4 eetlepels crème fraîche
- zout

Extra:

- bindgaren of prikkers
- schaar
- spuitzak met grove kartelmond
- neteldoek

Knolselderijsaus:

- 320 gram knolselderij
- 2 stuks sjalotjes
- 0,8 dl witte wijn
- 0,3 dl Noilly Prat
- 3,5 dl visfond
- 2,5 dl slagroom
- 40 gram boter
- zout

Garnituur:

- 800 gram spinazie (grove)
- 250 gram doperwten
- 24 bospeentjes
- 100 gram boter
- suiker
- zout

Bereidingswijze:

Zeeduivel:

Snij de zeeduivelopelet in 16 mootjes (2 p.p.), omwikkel ze met een plakje spek en bind dit vast met een dunne katoenen draad of zet vast met een prikker.

Was de spinazie, verwijder de stelen en eventueel andere ongerechtigheden. Tourneer de worteltjes en laat aan het einde een toefje groen zitten (Tourneren is het in gelijkvormige stukken snijden van groenten voor een fraaier effect en om het gelijktijdig gaar worden te bevorderen).

Knolselderijsaus:

Zweet de klein gesneden selderij met de gehakte sjalotjes even aan en blus dit af met de witte wijn en de Noilly Prat. Laat dit inkoken tot de helft. Voeg nu de visfond hier aan toe en laat dit weer tot de helft inkoken. Giet nu de room erbij, kook dit alles tezamen in, tot de room licht gaat binden. Klop er de koude boter door, breng de saus op smaak en passeer ze door een fijne zeef.

Knolselderijmousse:

Kook de selderij voor de mousse gaar in water met zout. Doe hem in een doek (neteldoek) en pers er zoveel mogelijk vocht uit. Draai er in de keukenmachine, samen met de boter en de crème fraîche, een fijne puree van. Breng op smaak met wat zout. Blancheer de spinazie in water en zout en stook hem daarna in wat boter gaar. Blancheer eveneens de doperwtjes en de worteltjes en schep beiden met wat boter en suiker om. Verhit 125 gram boter in een koekenpan en braad hierin de zeeduivelmootjes aan weerszijde mooi bruin en gaar.

Uitserveren:

Giet wat van de selderijsaus op de voorverwarmde borden. Leg hierop de spinazie met daarop de zeeduivelmootjes en dresseer er de worteltjes en de doperwtjes bij. Spuit met een spuitzak (met grove kartelmond) een mooie rozet selderijmousse ernaast en serveer uit.