



Zeebaars met gemarineerde venkel, venkelpuree en uienmoes

Datum: 02-09-2013
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Zeebaars:

- 7 st. zeebaarsfilets (70 g) met vel

Gemarineerde venkel:

- 2 st. venkel
- 1 eetl. witte balsamico azijn
- 3 eetl. olijfolie
- peper
- zout

Venkelpuree:

- 1 st. venkel
- 750 g kruimige aardappels
- olijfolie
- boter

Uienmoes:

- 3 st. witte zoete ui
- peper
- zout
- 0,5 st. citroen(rasp)

Bereidingswijze:

Gemarineerde venkel:

Rasp de venkel met een grove rasp en laat marinieren in een schaal met wat zout, peper, balsamico azijn en olijfolie, dek af met plastic folie.

Venkelpuree:

Snijd de venkel in zeer kleine blokjes (bewaar het groen voor de garnering). Schil de aardappels en kook ze gaar. Smoor de venkel in een steelpan langzaam in boter en olijfolie beetgaar. Maak een aardappelpuree met boter, nootmuskaat, peper en zout. Meng dit met de gesmoorde blokjes venkel en het vocht waarin ze beetgaar zijn gemaakt (verwarm voor uitgifte).

Uienmoes:

Snijd de zoete ui in stukken en kook in een beetje water met zout. Blender tot moes als het water verdampt is en breng eventueel op smaak met zout, peper en een beetje citroenrasp.

Zeebaars:

Bestrooi de zeebaars met zout en peper. Bak vlak voor uitgifte op de velkant. Laat de vis enkele minuten op medium warmte bakken tot het vel knapperig is.

Presentatie:

Neem een langwerpig bord en leg er de uitgelekte gemarineerde venkel op. Leg er een bolletje puree bovenop. Schik de vis hier weer op en schep een lepeltje uienmoes op de vis en garneer met wat venkelgroen.