



Schuimige soep van gele paprika met gerookte heilbot

Datum: 13-02-2017
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 6 teentjes knoflook
- 2 stengels bleekselderij
- 4 gele paprika's
- 2 venkelknol
- 6 plukjes saffraan
- 1700 ml kippenbouillon
- 200 g zeekraal
- 300 ml Slagroom
- 2 eetl. anijsdrank
- 8 plakken gerookte heilbot
- blender

Bereidingswijze:

Pel en snijd de knoflook in plakjes. Snijd de bleekselderij in stukken van een halve centimeter. Snijd een venkel in stukken van 1 centimeter. Bewaar de andere venkel voor de eindbereiding. Snijd de paprika's langs de zaadlijst in vieren, snijd de stukken in brede repen en daarna in stukjes van circa 1 centimeter. Verhit een scheut olie in een pan en fruit de knoflook, bleekselderij en venkelglazig. Voeg de paprika en saffraan toe en laat 1 minuut mee fruiten. Schenk de kippenbouillon erbij en breng aan de kook. Laat circa 10 minuten zachtjes koken tot de groente gaar zijn. Pureer de soep in de blender en schenk door een fijnmazige zeef in een schone pan. Voeg 100 ml slagroom toe.

Haal de harde uiteindes van de zeekraal. Blancheer de zeekraal circa 15 seconden in ongezouten kokend water. Giet op een zeef en spoel direct af met koud water. Laat goed uitlekken.

Klop de resterende slagroom lobbige en klop de anijsdrank erdoor. Snijd de plakken heilbot in korte smalle repen. Verwarm de soep en klop schuimig door de stafmixer aan de bovenkant te houden. Schaaf het pluimpje van de venkel op de mandoline.

Verdeel de zeekraal en venkel in het midden van (voorverwarmde) borden en leg de heilbot erop. Leg er weer wat zeekraal op en bestrooi met venkelpluim. Schep er een toef of quenelle anijsroom op. Schenk de schuimige soep langs de garnituur.