

Zeebaars tartaar – Pompoen

Tartaar van zeebaars – rammenas – gepekelde pompoen – avocado – dôme pompoen rode curry

Tartaar van zeebaars

1. Snijd de zeebaarsfilet met een scherp mes in fijne brunoise
2. Pel en snipper de sjalot fijn. Meng de vis met de sjalot, olijfolie, limoenzeste, peper en zout. Bewaar gekoeld

Rammenas

1. Schil de rammenas en snijd met de mandoline in lange, dunne plakjes. Marineer kort in sushi-azijn zodat ze soepel worden

Gepekelde pompoen

1. Snijd de butternut met de mandoline in fijne plakjes. Steek uit met een kleine ronde steker en marineer in sushi-azijn. Kruid met peper en zout

Avocadocrème

1. Halveer de avocado's en verwijder de pit. Mix het vruchtvlees met limoensap en olijfolie tot een gladde crème. Kruid met peper en zout. Passeer eventueel door een fijne zeef

Dresseren

1. Leg de plakjes rammenas open en verdeel er een kleine hoeveelheid zeebaars tartaar over, rol voorzichtig op
2. Snijd de rolletjes in verschillende hoogtes en verdeel ze speels over de borden
3. Schik de gepekelde pompoen tussen de rolletjes
4. Spuit enkele dotjes avocadocrème op het bord
5. Plaats de dôme pompoen curry op het bord en werk af met shiso en grof zout

Stylingtip (optioneel)

Varieer bewust in de hoogte van de rammenasrolletjes. Door ze niet allemaal even groot te snijden, krijg je meer dynamiek en volume op het bord. Serveer eventueel met een ponzu

Ingrediënten

Voor 4 personen

Tartaar van zeebaars:

- 400 gram zeebaarsfilet, zonder vel en graten
- 1 sjalot
- Zeste van 1 limoen
- Olijfolie, peper en zou

Rammenas:

- 1 rammenas
- Sushi-azijn

Gepekelde pompoen:

- 150 gram butternut
- 100 ml sushi-azijn
- Peper en zout

Avocadocrème:

- 2 rijpe avocado's
- Sap van ½ limoen
- 1 el olijfolie, peper en zout

Afwerking:

- 12 dômes pompoen curry Cru'Taste
- Shiso