

# MENU MAART



## Zeebaars op biscuit

| <b>Ingrediënten 12 personen:</b>   | <b>Bereidingswijze:</b>  |
|--|--|
| <b><u>Biscuit</u></b><br>60 g roomboter<br>6 eieren<br>150 g bloem<br>100 g suiker<br>fleur de sel   | <b><u>Biscuit</u></b><br>Laat de roomboter smelten in de magnetron.<br>Klop de eieren luchtig, (met behulp van mixer) voeg daarna handmatig de bloem, (2 x zeven) suiker en een beetje Fleur de Sel toe. Als laatste de gesmolten boter door het beslag mengen.<br>Stort het beslag uit op een bakpapier op een bakplaat 50x30 cm en bak dit ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.<br>Controleer de gaarheid met behulp van een saté prikker.<br><br>(Let op er moeten 24 rechthoeken uitgestoken worden 8 x 4 cm.) |
| <b><u>Tartaar</u></b><br>3 zeebaars<br>15 takjes bieslook<br>olijfolie<br>limoensap<br>fleur de sel<br>peper   | <b><u>Tartaar</u></b><br>Fileer de zeebaars, verwijder het vel (vel bewaren voor garnering).<br>Snijd een fijne tartaar van de zeebaarsfilets. Breng op smaak met peper, fleur de sel, olijfolie, limoensap en verse bieslook.<br><br>30 minuten voor serveren limoensap toevoegen.<br><br>Vel van de vis drogen in een koekenpan met bakpapier.<br><br><b>Als er geen hoeveelheden staan naar smaak toevoegen</b>   |
| <b><u>Dressing</u></b><br>250 g mascarpone<br>30 g water<br>8 blaadjes basilicum<br>10 takjes bieslook<br>1 limoen<br>fleur de sel<br>olijfolie<br>peper | <b><u>Dressing</u></b><br>Meng de mascarpone met de fijngesneden bieslook en basilicum sap van een limoen, water, olijfolie en peper en zout.<br><br>Doe het in een spuitzak en koel deze even in de koelkast<br><br><b>Als er geen hoeveelheden staan naar smaak toevoegen</b>  |
| <b><u>Tomaten garnering</u></b><br>3 tomaten<br>1 teentje knoflook<br>1 sjalotje<br>10 blaadjes basilicum<br>fleur de sel<br>olijfolie<br>peper          | <b><u>Tomaten garnering</u></b><br>Plisseer de tomaat (velletje, de zaadjes en zaadlijsten verwijderen), snij in brunoise.<br>Pel en snipper de sjalot en knoflook ragfijn. Fruit deze glazig in olijfolie in circa 2 minuten, pas op niet verbranden.<br>Meng de overige ingrediënten en breng op smaak met peper en fleur de sel.<br><br><b>Als er geen hoeveelheden staan naar smaak toevoegen</b>  |
| <b><u>Olijven tapenade</u></b><br>125 g groene pitloze olijven<br>10 g olijfolie<br>3 g aceto balsamico<br>5 slagen zwarte peper                         | <b><u>Olijven tapenade</u></b><br>Draai in de Magic Bullet tot een grove tapende.  |

# MENU MAART



## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Steek het biscuitbaksel uit in kleine 24 rechthoekjes (8 x 4 cm) 2 per persoon smeer op een rechthoekje mascarpone, leg de andere helft erop en schep hierop een flinke lepel van de tartaar.

Spuit gelijke bolletjes als garnering van de overgebleven mascarpone dressing op de tartaar van zeebaars, garneer met de zwarte olijvenringen en het gedroogde vel van de vis.

Tomaatdressing op het bord in een kleine steekring dresseren.

Vervolgens de olijven tapenade in een kleine quenelle op het bord als afwerking.

