



Papillot van zeewolf op Italiaanse wijze

Benodigheden: 20 zeewolffilets, sap van 2 citroenen, 20 plakken Parmaham, 20 blaadjes salie, olijfolie. Twee kg puree van 2 kg bonken, 200 cc crème fraîche.

Half pakje peultjes, 1 bakje fijne rucola, 2 dikke wortelen.

Dressing: olijfolie, sap van 2 citroenen, gehakte basilicum, smaakstoffen, 2 teentjes knoflook. Een klein bakje gedroogde tomaten in olie. Ringen. Tandienstokers.

Werkwijze: Aardappelen schillen, in vieren snijden, wassen en in kokend water met zout twintig minuten koken.

Afgieten en met de stamper pureren en op de juiste dikte verfijnen met de crème fraîche.

Wortelen in brunoise snijden en zes minuten blancheren. Koud spoelen. **Peultjes** in chiffonades snijden, wassen en drie minuten blancheren in kokend water. **Koud spoelen.** Steeltjes van de **rucola** verwijderen en wassen.

De wortel, peultjes en rucola onder de aardappelpuree vermengen.

Vis: De plakken ham naast elkaar leggen, een blaadje salie erop leggen. De vis verwennen met peper, zout en citroensap. Op de plakken ham leggen, opvouwen en vastzetten met een prikker. Zachtjes in de olie bakken.

Dressing: Gedroogde tomaten in kleine stukken snijden. Iets basilicum fijn hakken. Twee citroenen uitpersen. Met de staafmixer een halve liter olijfolie vermengen met uitgeperste knoflook, smaakstoffen, citroensap, basilicum. De stukjes tomaat er door roeren.

Opmaak: In het midden van de warme borden een beboterde ring plaatsen met daarin de aardappelpuree en bovenop de gebakken vis. Er omheen speels de dressing.

Wijnsuggestie:



Sartori Pinot Grigio Arcole 2013.

Herkomst Doc Arcole ongeveer 10 kilometer ten zuiden van Soave (Italië) in het dal van de Adige. De bodem is zanderig, de hellingen een mergelbodem met wisselend kleigehalte.

Licht strogeel van kleur, verfijnd aroma met tonen van steenfruit, honing en acacia. Droog maar mild van smaak. Verrukkelijk bij pastaschotels met vis, kip koud vlees, olijven en kazen.