



### **Rode Poon en gebakken Gamba's met een sateetje van gegrilde paprika en Rosevaleaardappel**

**Benodigheden:** 18 rode poonfilets, 60 gamba's 16/20, smaakstoffen, 3 dl visfond, 3 dl witte wijn, 1 ui, 250 gram roomboter, 2 potten gegrilde paprika's, olijfolie, takjes rozemarijn, zestes van 6 citroenen, 3 kg Rosevaleaardappelen, 18 citroenstokjes (sereh), 1 bos kervel.

**Werkwijze:** Twee passende casseroles met heet water en zout opzetten. Rosevaleaardappelen wassen en in plakken van 1 cm snijden (60 stuks) en in ruim kokend water ongeveer 5 minuten blancheren. Afgieten en uit elkaar laten afkoelen. Gelijkmatic uitsteken met een ronde steker en grillen in de grilpan. Paprika's laten uitlekken, open snijden en ook 60 rondjes uitsteken. De gegrilde aardappelen en paprika's drie hoog om en om stapelen en vastzetten met een gewassen stukje sereh (citroengras).

Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Gebruik de schalen om de saus van te maken door in een passende casserole een gesnipperde ui te fruiten met de gambaschalen. Blussen met de visfond en witte wijn en goed laten inkoken. Passeren en op smaak brengen.

Op het laatste moment monteren met klontjes ijskoude boter.

Van de gewassen citroenen met de zesteur, zestes maken. Takjes rozemarijn wassen.

De schubben van de Poon verwijderen, wassen, drogen, zouten, door de bloemhalen en kort bakken in de olijfolie. Gamba's kort bakken. Kervel plukken.

**Opmaak:** In het midden van de warme borden de Poonfilet leggen, genappeerd met de saus, zestes en takjes kervel. Links een takje rozemarijn met erop de drie gebakken gamba's, rechts het torentje van paprika en aardappel.