



### Schelvis met een korst en pompoenemulsie

**Benodigheden:** 20 schelvisfilets van 100 gram, 3 eieren, 200 gram bloem, 400 gram gemengde zaden (**sesamzaad, lijnzaad, gehakte pompoenpitten**), olijfolie, 2 prei, 2 venkel, ½ koolraap, 2 wortels, 1/3 bieslook, 1/3 kervel. Twee doosjes Shiso Purple. 250 gram roomboter. **Pompoenemulsie:** 400 gram vruchtvlies van fles pompoen, 2 dl. schuimmelk, 100 cc. room. Twee honderd gram doperwten met 1 theelepel algenpoeder.

**Werkwijze:** De **pompoen schillen**, vruchtvlies is stukken snijden, 8 minuten blancheren, vocht afgieten en pureren met de mixer. Door de bolzeef wrijven.

**Gemengde zaden**, losgeslagen eieren (anglaise) en de bloem klaar zetten in kommen. Schelvisfilets verwennen met zout en peper, door de bloem, anglaise en zaden halen en in een ingevette slede leggen. Vijftien minuten in de oven bakken op 170°C.

#### Groenten

**Koolraap** schillen, in plakken snijden van **2 mm. dik** en daarna in julienne.

Vier minuten blancheren, koud spoelen. **Wortelen** in julienne snijden en blancheren.

**Wit van de prei** ook in **julienne** snijden van **5 cm.** lengte en enkele minuten fruiten in de roomboter. Takjes kervel plukken, bieslook fijn snijden en de shiso purple knippen.

**Pompoencoulis** verwarmen met de schuimmelk en de room, op smaak brengen en met de staafmixer schuimig kloppen. **Doperwten** blancheren, pureren met iets vocht en de **algenpoeder** er door vermengen.

**Opmaak:** Op de warme bordende een streep erwten/algen coulis trekken, in het midden de schelvis draperen met ernaast 2 eetlepels pompoenemulsie en er tegenaan de warme groentepotpourri, gearneerd met takjes kervel, bieslook en Shiso Purple.

