



Vierkante Victoriabaars met geitenkaas en Gandaham

Benodigheden: 44 vierkante plakken Victoriabaarsfilets van circa 40 gram, ½ kg Shi-take paddestoelen, 10 tomaten, 4 rijpe Papaja's, 1 bosje Rucola, 250 gram kleine bolletjes of blokjes geitenkaas, 22 plakken Gandaham (Gentseham), 250 gram roomboter, 3 dl Vinaigrettesaus, Borage Cress. 1 kg peterselie-aardappelpuree, kleine bolletjes van wortel en glaskoolrabi, spuitzak.

Werkwijze: Casserole met kokend water opzetten en de tomaten 20 seconden plisseren, schrikken in koud water, vel verwijderen, in vieren snijden, zaadjes eruit halen en in langwerpige repen snijden (**concassées**). Shi-take in grove brunoise snijden en kort bakken. Papaja's schillen en het vruchtvlees in blokjes van 1 x 1 cm snijden. Steeltjes van de Rucola verwijderen en wassen. Victoriabaarsfilets in gelijkmatige dunne, vierkante plakken van circa 40 gram snijden, bestrooien met zout en peper, door de bloem halen en in de roomboter kort krokant bakken. **In de oven opwarmen.** 1 kg **aardappelen** 20 minuten koken, vocht afgieten, pureren met de handmixer zodanig dat er geen klontjes meer inzitten. Fijn gehakte peterselie even blancheren en met iets vocht pureren in de blender en bij de aardappelpuree doen, Spuitzak hiermee vullen. Dikte en smaak controleren. 4 dikke **wortelen** en 3 **koolrabi's** schillen en met de **kleine pommies Parisienne** boor uitboren en vier minuten blancheren in kokend water, vocht afgieten en verwennen met iets roomboter. **Garnituur** behalve de geitenkaas en Rucola in de oven opwarmen en dan vermengen met de geitenkaas en rucola.

Opmaak: In het midden van de warme borden een plak vis leggen met daarop de vierkante steker en deze vullen met de potpourri van garnituur. Daarop een tweede plak vis met een gevouwen plak Gandaham. Met de **spuitzak** een dunne **ovale** aardappelpuree kring maken op de borden.

Op de puree om en om een bolletje wortel en koolrabi. Speels wat **vinaigrettesaus** en garneren met **Borage Cress**.