



Zeeduivel met Gandaham en Fregola Sarda

Benodigheden: 2½ kg. zeeduivelfilet, 20 plakken Gandaham, olijfolie, 200 gram roomboter.

Fregola Sarda: 400 gram Fregola Sarda, 3 sjalotten, 2 teentjes knoflook, 1 fles droge witte wijn, ½ liter groentefond, zout.

200 cc zure room, 200 gram in brunoise gesneden Chorizo worst, 100 gram butternut pompoenpuree. **Halve liter kreeftensaus.** Zestes van citroenen voorgerecht.

600 gram Shiitake paddenstoelen, 2 sjalotten, 200 gram roomboter. 1 bos gehakte peterselie.

Werkwijze: Borden warm zetten. Zeeduivelfilet in 40 stukken van 50 gram snijden, verwennen met iets peper en zout. Omwikkelen met een halve plak Gandaham en enkele minuten bakken in de olijfolie/roomboter. Verder garen straks in de oven.

Stuk pompoen gaar koken en met de staafmixer pureren, 100 gram afwegen.

Chorizoworst in kleine blokjes van 3 x 3 mm snijden. Sjalotten snipperen.

De fregola bereiden als een risotto en na 20 minuten verfijnen met de zure room, worst en de pompoenpuree. Met een kleine ijsknijper straks verdelen op de borden

Shiitake bakken met de sjalotten. Peterselie fijn hakken en een gedeelte peterselieolie maken.

Opmaak. Speels op de warme borden twee strepen kreeftensaus met daarin de vis draperen met er tussen een klein bolletje fregola, onder en boven de gebakken paddenstoelen.

Beschaafd de zestes en de gehakte peterselie over de vis strooien.

Wijnsuggestie:



Mâcon Chardonnay

Cave de Lugny 2014 13 %

Gemaakt van Chardonnay in het zuiden van de Bourgogne van de wijngaard Les Beluses. Uitgebalanceerde witte Bourgogne levendig en mineraal met accenten van fruit, appel meloen en ananas. Volle ronde en lange smaak nodig bij dit visgerecht met zoutige Gandaham.