



ZEEBAARS > TARTAAR VAN ZEEBAARS MET HELDERE GELEI VAN TOMAAT

Ingrediënten

6 PERSONEN

400 gr zeebaarsfilet (met huid)

1 eetl. zeer fijngesneden sjalot

peper, fleur de sel, sap van ¼ limoen

basilicumolie (gemaakt van basilicumstelen en olie)

GEKONFIJTE TOMAAT

3 stevige rode tomaten

½ bosje tijm, ½ bosje basilicum

1 grof gesneden sjalotje

1 grof gesneden rood pepertjes

3 gesneden tenen knoflook

olijfolie, zout

TOMATENGELEI (voor 20 personen)

2 kg zeer rijpe smakelijke tomaten

1 eetl. zeezout, 1 bosje basilicum

13 blaadjes gelatine

6 mooie blaadjes basilicum, maaskiemolie



Bereiding

GEKONFIJTE TOMAAT 3 stevige rode tomaten ½ bosje tijm, ½ bosje basilicum 1 grof gesneden sjalotje 1 grof gesneden rood pepertjes 3 gesneden tenen knoflook olijfolie, zout
GEKONFIJTE TOMAAT Ontvel de tomaten, snijd ze in vieren en verwijder het zaad. Bestrooi een bakblik met de kruiden, gesneden sjalot, knoflook en peper, leg de tomaat met de binnenzijde naar beneden op de kruiden, kruid met wat zout en overgiet rijkelijk met de olijfolie. Zet 2 uur in een oven op 80° C.
TOMATENGELEI (20 personen) Blender de tomaten met de basilicum en het zeezout. Doe het over in een neteldoek en laat uithangen. Vang het vocht op, breng het aan de kook en bind het met 13 blaadjes gelatine per liter. Giet op een plateau heel dun uit, laat afkoelen en snijd vervolgens in lange plakken. Rol deze op. Frituur de basilicumblaadjes in de olie op 180° C. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
TARTAAR Ontvel de filets, verwijder de graten en snijd het vlees in ragfijne tartaar (brunoise). Voeg een eetl. zeer fijn gesneden sjalot en een scheutje basilicumolie toe zodat je een smeuge massa krijgt, kruid met peper en fleur de sel en breng op smaak met enkele druppels limoensap.

Presentatie

Schep de tartaar in martiniglazen, beleg met een partje gekonfijte tomaat, leg er een rolletje gelei op en garneer met de gefrituurde basilicum.

Wijnsuggestie

Bij de tartaar kozen we een Vernaccia di San Gimignano Vigna a Solatio. Italië dus. De wijn heeft als geur en smaak eigenschappen van gedroogde ananas, lichte kruiden en mineraal. Het wijnhuis ligt net buiten San Gimignano en is in 1964 verkocht aan Riccardo Falchini. Het wijnhuis ligt zo'n 300 meter boven zeeniveau en was vroeger een klooster. In 1968 werden er de eerste wijngaarden aangelegd en in 1976 werd de oude wijnkelder gerestaureerd tot een nieuwe moderne kelder. Zo'n 50 % van de productie bestaat uit de wijn Vernaccia di San Gimignano. De wijnen worden al ruim 30 jaar over de hele wereld geëxporteerd en hebben al vele belangrijke prijzen ontvangen. (Wijnkoperij Bart)

Jaargang

2008-2009 12-02