



ZEEDUIVEL > CEVICHE VAN ZEEDUIVEL MET RADIJS EN JUS VAN KOMKOMMER

Ingredienten

voor 5 personen:

CEVICHE VAN ZEEDUIVEL:

250 gr kraakverse zeeduivelfilet

1 komkommer, 2 tl gembersiroop

1 limoen, 1 el olijfolie

5 el furikake (Japanse kruidenmix; Kameya Original)

KOMKOMMERJUS:

1 komkommer, xantana, zout, tabasco

4 cm verse gember

Garnering (voor 20 personen):

1 bakje radijsscheuten

5 st witpunt radijs

Benodigdheden:

sapcentrifuge

Bereiding

Snijd de (ongeschilde) komkommer met een dunschiller in de lengte in banen en marineer 25 minuten in een mengsel van limoensap, gembersiroop en peper. Maak rolletjes van de komkommerlinten en houd de marinade apart (om later de zeeduivel mee te besprenkelen). Ontdoe de zeeduivelfilet van vliezen etc., Draai de filet strak in folie (als een worstje) en vries licht aan en snijd recht op de draad in dunne plakken, (controleer tegen het licht op evt. aanwezige parasieten) en zet op een schaal koud weg. A la minute: haal de zeeduivelplakjes door de bewaarde marinade en dresseer op een koud bord. KOMKOMMERJUS: Maak met behulp van de sapcentrifuge komkommerjus uit pure komkommer (met schil) . Breng het sap op smaak met zout, tabasco en gemberrasp. Houdt wat komkommervocht apart en bindt de rest af met (weinig !) xantana tot een licht lobbige structuur . Gebruik het apart gehouden vocht om de massa eventueel te verdunnen.

Presentatie

Dresseer de plakjes zeeduivel in een vierkant op het bord, strooi er wat zeezout en olijfolie over en strooi er daarna wat furikake op. Snijd de radijs in plakjes en plaats 4 plakjes om en om tussen 4 komkommerrolletjes. (om een eenheid van smaken te verkrijgen mogen alle groenten ook over de vis verdeeld worden) Bestrooi met de radijsscheuten. Trek met een lepel de komkommerjus in een strak vierkant rond het gerecht .

Wijnsuggestie

Voor dit gerecht zochten we een wijn met naast voldoende zuur, toch ook een tikje bittere kruidigheid en een minimaal zoetje. We proefden een prachtige Riesling uit Oostenrijk en ook een frisdroge Verdejo die we uiteindelijk beide niet kozen. Toegegeven, het was een nipte overwinning, maar deze Verdejo, 'El Lagar de Isilla' sloot uiteindelijk het beste aan bij de smaken in het gerecht. De stevige vissmaak van de zeeduivel, de frisheid van de limoen en het kleine zoetje van de gembersiroop harmoniëren goed met deze wijn uit Rueda. Rijp fruit in de neus en een behoorlijk lange afdronk. Laat u vooral niet afschrikken door de Kermit-groene kurk en geniet van deze wijn. (Wijn Verlinden)

Jaargang

2014-2015 01-02

