



## VOORSTEL BD 2019: RODE MUL , PAPRIKA , SAFFRAAN

### Ingrediënten

voor 5 personen:

5 filets van rode mul à 70 gr, peper en zout, geklaarde boter om te bakken . **Voor de paprikabavarois:** 1 dl paprikacoulis (van 1-2 geblancheerde en gepureerde rode paprika's uit pot), 1 dl geslagen room, peper, zout, ½ tl cayennepeper, 1½ blaadje gelatine a 3 gram, **Voor de paprika-chutney:** 1 grote verse rode paprika, 1 fijngesneden sjalot, 1 gehakte teen knoflook, peper, zout, olijfolie. **Voor de saffraanmayonaise: (voor de hele groep = 20 personen):** 5 eieren, 4 el kruiden-edik, 1 el mosterd, scheutje Worcestershiresaus en tabasco, 8 saffraandraadjes, 1/4 tl paprikapoeder, maaskiemolie. **Garnering:** 1 courgette in lange dunne repen gesneden (spaghetti), 1 sjalotje en 1 tl groentebouillonpoeder, "engelenhaar" van (rood) paprikavel. **Benodigheden:** spiraalsnijder, (siliconen)vorm

### Bereiding

**Paprikabavarois:** Week de gelatine in koud water. Maak de paprika's uit pot schoon, blender ze in de magimix tot een fijne coulis. Meet de gewenste hoeveelheid af. Verwarm de paprikacoulis, los hierin de in koud water geweekte gelatine op, laat afkoelen en spatel er de geslagen room door. Breng op smaak met peper, zout en cayennepeper. Stort in een siliconenvorm en laat opstijven.

**Paprika chutney:** Leg de paprika's op aluminiumfolie en plaats ze in een tot 180°C voorverwarmde oven tot ze geblakerd zijn. Doe ze 15 minuten in een gesloten plastic zak en verwijder het vel. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Meng met sjalot, knoflook, peper, zout en olijfolie.

**Saffraanmayonaise:** (Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn). Klop het eigeel los met de edik en mosterd. Voeg Worcestershire, tabasco en saffraan toe. Voeg tijdens het draaien zoveel olie toe om een smeuijge mayonaise te verkrijgen. Breng op smaak met wat paprikapoeder.

**Courgette spaghetti:** maak met de spiraalsnijder van de ongeschilde courgette 'spaghetti'. Roerbak in olie met wat gesnipperde sjalot en breng op smaak met wat groentebouillonpoeder, peper en zout. Laat uitlekken. Engelenhaar van paprika: schil de paprika met een dunschiller en snijd het vel in ragfijne julienne

**Rode mul (rouget):** Controleer op graatjes en ontschub zorgvuldig. Bestrooi met pezo. Haal ze door de geklaarde boter en vervolgens door de panko. Verhit ruim geklaarde boter in een koekepan en bak de vis aan beide zijden goudbruin.



## **Presentatie**

Schep een bedje 'spaghetti' op de borden, serveer de mul er op. Los de bavarois, zet ze er bij en schep er een lepel chutney naast. Garneer met engelenhaar van paprikaschil en trek een streep saffraanmayonaise op het bord.

## **Wijnsuggestie**

Zoet-pikante smaken van de paprika-bereidingen begeleiden dit elegante gerechtje met rode mul. De rode mul is van zichzelf niet vet en wat zoetig, de saffraanmayo geeft wel wat vettigheid. De begeleidende wijn mag wel wat karakter hebben. De Platinum van Domaine Peirière is een Chardonnay uit de Pays d' Oc (2016). Een stevige wijn met een duidelijk aandeel van de houtrijping. In de neus is het hout al te bespeuren, verder rijpe fruittonen. In de smaak proefden we geel fruit (perzik) en kenmerken van toast. In de afdrank, die behoorlijk lang is, een mooi bittertje en het kenmerkende botertje. Voor de Platinum serie van Domaine Peirière vindt na een eerste selectie in de wijngaard ook nog een selectie van de beste cuves in de kelder plaats. Een mooie karaktervolle wijn voor dit tussengerechtje.

(Bensdorp Wijnen)

## **Jaargang**

2018-2019 03-03