

NOORDZEE MAKREEL MET WADGARNALEN EN SAFFRAAN

INGREDIËNTEN

7 st kleine makrelen \ **10 st** scharreleieren \ **5 g** saffraan \ **15 g** knoflook \ **2 dl** olijfolie \ **1 dl** sushi azijn \ **250 g** basismayonaise \ **500 g** saffraanbouillon \ **40 g** vegetal \ **3 dl** CHEF® Natural Schaaldierenfumet \ **250 gr** wadgarnalen \ **10 st** witte asperges \ **80 g** venkel \ **50 g** haringkuit \ Borage Cress \ zeekraal \ zeevenkel

BEREIDING

Makrelen: fileer de makrelen • trek de velletjes eraf • snijd de graat eruit zodat je de filet over de lengte hebt en verwijder met een gratentang de graatjes
• **marinade:** leg de makrelen in extra vierge olijfolie met een klein beetje sushi azijn, peper en zout • gaar twee filets in een pannetje met wat olijfolie en knoflook • zet deze koud • **makreelmayonaise:** meng de basismayonaise met de gegaarde makreel • breng op smaak met peper en zout • rasp er voor de frisse toon wat limoenschil bij • **saffraan geleï:** week de saffraandraadjes een nacht in koud water zodat de smaak goed loskomt • maak een mooie heldere visbouillon met wat venkel en laat hierin de geweldige saffraandraadjes meetrokken • passeer de saffraanbouillon door een doek • kook de saffraanbouillon met vegetal en stort deze uit op een vlak plateau, dik genoeg om er blokjes van 3 x 3 mm uit te kunnen snijden • **crème van eidooier:** scheid de dooiers van het eiwit en doe deze in de Roner gedurende 3 uur op 64 °C • draai op in de thermoblender met olijfolie, peper en zout tot er een mooie spuitbare crème ontstaat • **garnituur:** warm de wadgarnalen op in een beetje French dressing • verwarm de gemarineerde makreelfilets onder de warmtelamp • verwarm de asperges • garneer het gerecht met plakjes radijs, Borage Cress, zeekraal, zeevenkel en haringkuit • breng de schaaldierenfumet op smaak met de marinade van de makreelfilets en serveer deze vinaigrette bij het gerecht.

