



ZWEZERIK EN GROENTESTENGELS, PETERSELIE EN ZEEWIER

600 g kalfszwezerik
20 g zout
5 jeneverbessen
1 takje tijm
2 laurierblaadjes
120 g eendenvet

400 g peterselie
2 g zout

1 bloemkool
2 stengel bleekselderij
1 bosje waterkers
4 stengels prei
4 stengels wortel
150 zeesla
100 g rood zeewier (dulse)
50 g wittewijnazijn
100 g water

125 g rodebessenwijn
15 g honing
85 g boter

15 g kippengelei
10 g boter
zout en peper

Zwezerik

Snijd het vet en de zeentjes van de zwezerik. Strooi het zout en de smaakmakers erover en laat in de koelkast 24 uur intrekken. Schraap de smaakmakers er af, verpak de zwezerik met het eendenvet vacuüm en pocheer 9 minuten op 100C. Laat de zwezerik afkoelen in ijswater en snijd in gelijke porties van ca. 50 g per persoon.

Peterseliepuree

Was de peterselie, verwijder de takjes en blancheer de blaadjes 2-3 minuten, tot ze zacht zijn. Knijp ze uit en laat deze bevriezen. Blender dit in de keukenmachine tot een puree en zeef door een doek en voeg zout toe. Doe in een knijp fles.

Groentestengels en zeewier

Breek de stengels van de bloemkool af en snijd de houtige schil er af. Maak de stengels van de bleekselderij schoon. Snijd deze in lange stroken van ca. 9 cm. Verwijder van de uitlopers van de prij en wortel de buitenste schil met de punt van een mesje. Blancheer de bloemkool en de bleekselderij 3 minuten, de prij- en wortelstengels 1 minuut. Spoel het zeewier schoon en dompel ze voor het opdienen even onder in het azijnwater.

Rodebessensaus

Verwarm de rodebessenwijn met de honing en klop de boter erdoor. Maak er met behulp van een staafmixer een schuimige saus van met een fluweelachtige textuur.

Opdienen

Sauteer de stukken zwezerik in een pan op hun platte kant gedurende 4-5 minuten, tot ze krokant zijn. Voeg een lepel kippengelei toe en zorg dat de stukken zwezerik er rond om mee worden bedekt. Verhit de groentestengels in wat boter in een pan en voeg als laatste de waterkers toe. Verwarm de peterseliepuree en leg een canelle op het bord. Plaats de zwezerik op het bord en schik de stengels en de zeewier er omheen. Schep de schuimige saus er tussen.