

Gerecht : Tea Poached Cod

Kok: Roeland Schaap

Restaurant: The Pool



Ingrediënten;

- 200 Gram Kabeljauw (Vishandel C. de Groot, ± €20,- p/kg)
- 1 Gerookte Paling filet(Vishandel C. de Groot, ± €2,50 p/st)
- 1 Spitskool (Dicks Groenten en Fruit, ± €1,- p/st)
- 2 Mandarijnen (Dicks Groenten en Fruit, ± €0,25 p/st)
- 1 Limoen (Dicks Groenten en Fruit, ± €0,10 p/st)
- 1 kleine Zoete aardappel (Dicks Groenten en Fruit, ± €2,99 p/kg)
- 1 Komkommer (Dicks Groenten en Fruit, ± €0,50 p/st)
- 1 Venkel (zwerwers wereld Groenten, ± €1,50 p/500g)
- 50g Spiced Orange thee (De kruidenspecialist, ± €1,50 p/50g)
- 100g Himalaya zout (De kruidenspecialist, ± €1,00 p/100g)

Bereiding;

doe 500g water in een pan met de rest van de 2 mandarijnen en 15g van de thee, zet op laag vuur voor 5 á 10 minuten om te laten trekken.

Zet een andere pan met water op voor het blancheren

op een mandoline maak dunne plakken van de zoete aardappel en steek deze uit met een diameter van 1cm, zet de mandoline nog dunner en snij nog wat plakjes van de zoette aardappel steek deze ook uit en bewaar deze apart van elkaar.

Schaaf ook de venkel zo dun mogelijk, bewaar de mooiste steel die er aan zit en snij die ook in hele dunne plakjes.

Snij de mandarijnen uit, en leg deze in olijfolie met een beetje zout, het sap wat je over hebt van de mandarijn marineer hier de dunste plakjes zoette aardappel in. blancheer de rest van de zoette aardappel en leg deze daarna ook gelijk in het sap van de mandarijn.

Snij van de spitskool de mooiste bladeren in speelse stukken, blancheer deze ook en leg deze weg in een beetje olijfolie.

Rasp de komkommer en van het sap op, meng een deel van het sap met een beetje kwark tot deze een mooie frisse komkommer smaak heeft, maak op smaak met een beetje rasp en sap van de limoen, meng de rest van rasp/sap van de limoen met de geschaafde venkel, breng op smaak met evt. wat zout en gember siroop.

Leg de plakjes van de venkel stengel in een beetje van het komkommer sap.

Zeef de thee en breng aan de kook, pocheer hier de kabeljauw in.

Snij de paling in een mooie brunoise.

Maak het bord op in een mooie losse salade van alle ingrediënten.