



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Chef

Filip Claeys

Recept

Gekonfijte hondshaai, koolrabi en béarnaise



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Aantal personen

- 4 personen

Ingrediënten

Hondshaai :

- 1 hondshaai gestroopt,
- aromatenolie (200 g olijfolie, 1 takje tijm, 1 takje laurier, 1 theelepel korianderzaadjes, grof zout)
- citroensap

Béarnaise :

- 3 eierdooiers
- 1 scheutje dragonazijn
- 250 g geklaarde boter,
- ½ bosje dragon fijngesneden

Dragonpoeder :

- ½ bosje dragon

Koolrabi

- 2 koolrabi's, gezouten water, olijfolie, citroensap, peper en zout

Bereiding

Was de hondshaai onder koud stromend water en dep goed droog. Snij de vis in gelijke moten en kruid met peper en zout. Verwarm de olijfolie tot $\pm 70/80$ graden en voeg de korianderzaadjes, tijm, laurier en grof zout toe. Gaar de moten ongeveer 10 minuten in de olie tot ze zacht zijn. Haal de moten uit en werk af met citroensap.

Béarnaise: klop op een zacht vuurtje de 3 eierdooiers met een scheutje dragonazijn op tot een vaste schuimige massa. Monteer met de geklaarde boter werk af met fijngesneden dragon

Dragonpoeder: pluk met de hand de blaadjes van een half bosje dragon. Laat drogen in de oven op 70°C en cutter vervolgens tot poeder.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Kook 1 koolrabi beetgaar in gezouten water en snij in plakjes naar wens. Snijd de andere koolrabi in schijfjes en laat marinieren in olijfolie, citroensap, peper en zout

Plaats de vismoten in het midden, schik de koolrabi errond, 1 lepel béarnaise ernaast en werk af met poeder van dragon