

CEVICHE VAN ZEEBAARS MET GEKONFIJTE CITROEN, KAPPERTJES EN PETERSELIE

Type gerecht
Lunch of diner –

Lage calorieën

Kookgerei
Citruspers,
sapcentrifuge,
blender, handmixer

Tips
Zorg er bij de bereiding van de peterselieolie voor dat de olie zo koud mogelijk is. De mixer moet in het hoogste tempo en zo kort mogelijk draaien, zodat de olie groen blijft. Hetzelfde geldt voor het peterselie-seldersap: na het zeven onmiddellijk op een koude plaats zetten. Voeg kort voor het serveren tijgermelk toe. Bij het koken van de tapiocaparels regelmatig roeren, zodat ze gestaag koken en niet aan de bodem van de pot blijven plakken. Verdeel een dun laagje parels gelijkmatig over de pan.

Voor 5 personen

INGREDIËNTEN

1 hele zeebaars (1 kg+)
1 bos selderij
2 bosjes peterselie
1 chilipeper
Half bosje koriander
5 citroenen
1 eidooier
100 g kleine tapioca korrels
Pluksels peterselie
Pluksels komkommerkruid
½ l plantaardige olie
Zeezout, keukenzout, suiker
(snuifjes)
Piment d'Espelette
100 g gezouten citroen
50 g kleine kappertjes
Agar

BEREIDING

1. De vis fileren: verwijder het vel en de graten, snijd in dunne plakjes en breng op smaak met een snuif zout.
2. Voor de tijgermelk heb je 200 ml citroensap nodig. Meng 180 ml citroensap, 20 ml siroop, 1 chilipeper en een paar steeltjes koriander. Zeef de melk.
3. Marineer de gefileerde zeebaars met wat tijgermelk gedurende 5 minuten.
4. Maak nu het peterselie-seldersap: was de selder en een bosje peterselie. Snijd grof, mix en zeef. Voeg een snuifje zout toe en mix opnieuw met de tijgermelk (2:1).
5. Voor de peterselieolie: mix in een blender het andere bosje gewassen peterselie met een halve liter plantaardige olie. Giet door een fijne zeef zodat enkel de olie opgevangen wordt.
6. Peterseliecrème: gebruik een handmixer om de eidooier, een snuif zout en de peterselieolie te mixen.
7. Bereid de gezouten citroengel: mix de gezouten citroenen in de blender, zeef en breng aan de kook met 100 ml kappertjeswater en 1,2 g Agar in een kleine pot. Opgelet: 1,2 g Agar per 100 ml vloeistof.
8. Bak de kappertjes: neem 50 g kappertjes, spoel ze en dep ze droog met een keukendoek voordat je ze frituurt in de hete olie.
9. Maak nu de kruidenmix voor de citroenzeste: rasp 1 citroen met behulp van een zester, droog en meng met wat zeezout en piment d'Espelette.
10. De tapioca koken: kook 100 g kleine tapioca parels in gezouten kokend water. Van zodra ze zacht zijn, verspreiden op een met bakpapier bedekte bakplaat en laten drogen in de oven op 50 graden. Frituur ze nadien in de hete olie en breng op smaak met de kruidenmix op basis van citroenzeste.
11. Serveer: leg enkele plakjes zeebaars op een bord en lepel er twee eetlepels peterselie-seldersap over. Breng op smaak met zeezout, puntbolletjes peterseliecrème en gezouten citroen. Werk af met kappertjes, tapioca chips en pluksels peterselie en komkommerkruid. Besprenkel met enkele druppels peterselieolie.