

Op het bord

FOTO'S Heikki Verdurme
recepten Broes Tavernier van
restaurant 't Vijfde Seizoen.
Winnaar 'prijs-plezier' voor
Vlaanderen in Gault-Miau

Rode poon





GEPEKELD

- 200 g rode poon
- 300 g grof zout
- 500 g suiker
- 1 el piment doux fumé de Murcia
- 1 el piment d'espelette

De rode poon ongeveer 1 uur pekelen. Daarna goed afspoelen en in fijne plakjes snijden. Serveer met gepekeld groentjes en limoenmayonaise (verse mayonaise, gemengd met limoensap en -zeste).

GEGRILD

- 4 stuks rode poon

Voor de vinaigrette:

- 20 cl olijfolie
- 8 cl witte balsamicoazijn
- 2 tomaten, in brunoise
 - 2 lente-uitjes, fijngesneden
 - peper
 - zout
- 10 g bieslook, fijngesneden

Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette. Gril de rode poon en serveer.

TARTAAR

Voor de espuma:

- 125 g rijst
- 1 liter bouillabaisse corsé
- citroensap

Voor de tartaar:

- 500 g rode poon
- 2 lente-uitjes
- 1 el bieslook
- scheutje olijfolie
- 1 sjalotje
- zeste van 1 limoen

Kook de rijst op met de bouillabaisse corsé. Mix en voeg citroensap toe. Snijd de rode poon fijn. Meng er de fijngesneden bieslook, pijpajuin en sjalot onder, samen met olijfolie, peper, zout en limoenzeste.



GEBAKKEN

- 4 rodepoonfilets
- 100 g bombarijst (paëllarijst)
- 30 g chorizo, in brunoise
 - 4 minivenkels, geblancheerd
- 1 dl bouillabaisse
- 30 g ijskoude boterklontjes
- 4 dl gevogeltesfond
 - 5 cl olijfolie
 - 5 cl citroensap
- 40 g parmezaan

Bak de chorizo aan in olijfolie. Voeg de rijst toe en laat glazig worden. Voeg de fond toe en laat langzaam garen. Werk de rijst af met parmezaan, citroensap, peper en zout. Bak de rode poon. Kook de bouillabaisse op. Voeg net onder het kookpunt de boter toe en roer, zodat de saus smeuïg wordt (monteren).

