



# Rode poon met witte asperge, peterselie, handgepelde Noordzeegarnalen en Belgische kaviaar

## Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 stuks rode poon
- 8 asperges
- 20 cl gevogeltebouillon
- 20 cl 40% room
- 200 g halfgezouten boter
- 100 g olijfolie
- sushi azijn
- 4 bussels peterselie



## Bereiding:

### Rode poon

Fileer de vis, let er op dat ook de buik en de graatjes weggesneden zijn. Bak de filet op de velkant in olijfolie. Voeg beetje bij beetje halfgezouten boter toe en blus af met limoensap.

### Gebrande asperge

Schil de asperges en kook daarna beetgaar in gezouten water of gevogeltebouillon.

Houdt warm in een bain marie gevuld met de helft boter en de helft olijfolie. Brandt daarna af met een bunzenbrander.

### Gemarineerde asperge

Snijdt flinterdunne plakjes asperge met een mandoline. Werk à la minute op met olijfolie, sushi azijn en zout.

### Peterselie olie

Blancheer de peterselie kort en laat schrikken in ijswater. Doe de peterselie samen met maïsolie in een blender en mix kort op de hoogste stand tot een gladde massa. laat daarna uitlekken in een neteldoek of koffiefilter.

### Jus van asperge

Doe de schillen van de asperges in de gevogeltebouillon en mix deze. Laat daarna opkoken, zeef de jus en laat opnieuw opkoken. Voeg room en boter toe. Kruidt daarna met peper en zout en schuim voor het serveren op met een staafmixer.

### Afwerking

Werk af met enkele handgepelde garnalen, een lepeltje Belgische kaviaar, enkele blaadjes roomse kervel en druppel er wat peterselie olie rond.