



gegrilde rode poon, risotto van groene kruiden, dashi met yuzu en geraspte bottarga

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 500g rode poon
- 2el olijfolie
- 5g peper en zout
- 3dl dashibouillon
- 100g boter
- 1cl yuzu
- 40g ui, gesnipperd
- 10g knoflook
- 5cl olijfolie
- 150g risottorijst
- 3dl witte wijn
- 5dl kippenfond
- 20g mascarpone
- 20g parmezaan
- 10g kervel
- 10g dragon
- 10g bieslook
- peper en zout
- 20g bottarga



Bereiding

Verwijder de graten van de vis en snijd die mooi doormidden. Smeer in met olijfolie, kruiden, peper en zout en grill mooi rondom.

Reduceer de dashi en werk op met boter en yuzu.

Fruit de gesnipperde ui en knoflook in olijfolie. Voeg er de rest aan toe, laat die even meebakken en voeg vervolgens de witte wijn toe. Laat die helemaal weggoken.

Bevochtig de risottorijst telkens met de kippenfond en laat helemaal weggoken. Herhaal dit tot de rijst mooi gaar is. Haal de pan van het vuur en werk de rijst op met boter, mascarpone en Parmezaanse kaas. Voeg de kervel, dragon en bieslook toe en kruid af met peper en zout.

Schik de rode poon filet mooi in een boogje op het bord, voeg een mooie quenelle risotto toe. Schuim de dashiboter op en schik hem in de cirkel van de filet. Rasp de bottarga over het gerecht.

Foto: Frank Croes

Bron: Culinaire Ambiance