



# Hondshaai met korst van garnaal, knolselder en dragon

## Ingrediënten voor 4 personen

- 400g hondshaai
- Fijn keukenzout
- Olijfolie
- Peper en zout, naar smaak
  
- 2st knolselder
- Boter
- Selderijzout, naar smaak
- 500ml kippenbouillon
- 250ml melk
- Citroenzeste, naar smaak
- 100ml geitenwei
- Peper en zout, naar smaak
  
- 1 bot dragon
- 150g spinazie
- 200g peterselie
- Olijfolie
- Peper en zout, naar smaak
  
- 150g hazelnoten
- ½ citroen, in zeste
- 75g panko
- 25g boter
- 200ml garnaalbisque, ingekookt
- Peper en zout, naar smaak
  
- Enkele blaadjes dragon, fijngesneden
- 150g handgepelde garnalen, fijngesneden



## Bereiding

### Knolselder

Schil en snij een stevige knolselder. Snij een halve knolselder in plakken van ongeveer een halve cm, steek uit met een ronde uitsteker.

### Knolselderboter

Zet de schillen onder met boter en voeg wat selderzout toe en plaats op een middelmatig vuur. Laat de boter tot 'noisette' bruinen en passeer. Gaar de uitgestoken schijven van knolselder in de knolselderboter. Snij het afval van het uitsteken in kleine blokjes en zet ook op in de knolselderboter voor ongeveer 5-7 minuten tot gaar. Koel meteen af.

### Knolselderpuree



Kook de andere helft van de knolselder, in blokken gesneden, gaar in de helft kippenbouillon, de helft melk. Mix fijn met wat boter, peper en zout.

#### **Knolseldersaus**

Schil een knolselder en centrifugeer tot sap. Kook het sap op. Passeer de bouillon en werk af met wat citroenzestes, verse geitenwei en een klontje boter, afkruiden met wat fijn zout.

#### **Knolselderveel**

Meng de helft knolselderpuree met de helft knolseldersaus. Binden met 'gel elastic' – 35gram per liter. Kook op een stort uit op een warme plateau. Koel af en steek uit.

#### **Dragonolie**

Blend een bot dragon met wat spinazie, peterselie, olijfolie, peper en zout op 70°C in de thermomix gedurende 10 minuten. Passeer meteen op ijs.

#### **Poeder van dragon en peterselie**

Droog in een droogoven een bot peterselie, samen met een halve bot dragon. Wanneer droog, mix heel fijn en bestrooi met behulp van een theezeefje.

#### **Croute van garnaal**

Mix wat hazelnootjes met rasp van citroen, boter, panko, peper en zout en meng er een sterk ingekookte bisque van garnaal onder. Rol uit en snij in de gewenste vorm.

#### **Hondshaai**

Vraag 400g hondshaaifilet zonder vel aan de visboer. Bestrooi de hondshaai met fijn zout en laat ongeveer 3 minuten inwerken. Spoel af en dep droog. Besprenkel met olijfolie, peper en zout en leg de filets op een ovenschaal. Beleg met een beetje croute van garnaal. Gratineer 30 tot 60 seconden onder de grill.

#### **Afwerking**

Schik de schijf knolselder op het bord en beleg met de mengeling van blokjes knolselder met wat puree van knolselder, fijngehakte dragon en fijngesneden handgepelde garnalen. Bedek met een vel gebonden knolselderpuree en bestrooi met poeder van peterselie en dragon. Werk het gerecht af met de gegratineerde vis, de olie van dragon en serveer de knolselder/wei saus apart.