



# Schelvis met aardappel en groene kruiden

## Ingrediënten voor 4 personen

### Salade van bittere blaadjes

- Enkele blaadjes witloof, radicchio, suikerbrood, ...

### Gedroogde groene kruiden

- 500 gr verse groene kruiden zoals: kervel, dragon platte peterselie, dille...

### Emulsie van groene kruiden

- 300 gr dragon, kervel, platte peterselie, dille
- 550 gr arachideolie
- 1 ei
- 25 gr kruidenazijn
- 2 gr herbamare
- 16 gr Wostyn mosterd

### Dashi van schelvis

- 1 schelvis op zijn geheel

### Aardappel

- 2 grote polderaardappelen
- dashi van schelvis
- Gedroogde groene kruiden
- klontje boter

### Saus

- 1 dl witte wijn
- 1 sjalot, fijngesneden
- 2 el sap van ingelegde augurken
- 50 gram boter
- 6 dl schelvis dashi

## Bereiding

### Poeder van groene kruiden

Droog de kruiden op 50 graden gedurende 1 nacht. Mix tot een poeder. Zeef en bewaar in een goed gesloten doosje.





### **Emulsie van groene kruiden**

Draai de olie en de groene kruiden gedurende 8 minuten op volle kracht in een Vitamix blender, giet door een zeef met doek en laat de olie een nacht uitlekken. Draai de olie tot mayonaise met het ei, de mosterd, de kruidenazijn en kruid af met de herbamare.

### **Dashi van schelvis**

Fileer de schelvis. Kuil de filets verder op: snij de dunnere uiteindes en de buikflappen weg maar laat het vel eraan. Snij de hazen in vier mooie porties en zet apart.

Bestrooi de dunnere uiteindes en de buikflappen met zout en laat ze twintig minuten pekelen. Spoel dan het zout weg en dep droog. Rook het visvlees gedurende 10 tot 15 minuten op hooi. Droog daarna het visvlees een nacht op 50 graden. Maak een bouillon van de visgraten van de schelvis op de klassiek manier met ui, wortel en selder. Zeef en laat er het gerookte en gedroogde visvlees in trekken. Zeef opnieuw.

### **Aardappel**

Snij de helft van de aardappel in fijne plakjes van ongeveer twee millimeter. Steek er rondjes uit van ongeveer 3 cm. Gaar deze plakjes in de schelvis-dashi door ze te glaceren met een klein klontje boter. Werk de aardappelschijfjes af met groene kruiden en grof zeezout. Snij de andere helft van de aardappel met behulp van een dunschiller of mandoline in plakjes van 1 millimeter en frituur ze goudbruin in olie van 190 graden.

### **Saus**

Kook witte wijn samen met sjalot in tot stroop. Voeg 2 eetlepels sap van ingelegde augurken toe. Voeg 6 dl schelvis dashi toe en laat reduceren tot ongeveer de helft. Voeg klontjes boter toe en mix luchtig op.

### **Afwerking**

Gaar de schelvishaasjes met vel in een oven van 160 graden. Dresseer de salade van bittere kruiden en de plakjes aardappel met de vis speels op het bord. Warm de saus op en schuim ze luchtig met behulp van een staafmixer. Werk het gerecht af met de saus, de emulsie van groene kruiden en de aardappelchips.