Snoekbaars met rode biet en limoen-venkel

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Rusttijd	2 Hrs
Gaartijd	20 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2015

Limoen-venkel

200 g knolvenkel

½ limoen, gefileerd

½ limoen, sap

30 ml olijfolie

1 snufje suiker

1 snufje koriander, gemalen

zout

peper

Schaaf de venkel met een mandoline in fijne plakjes en doe samen met de andere ingrediënten in een vacumeerzak. Breng op smaak met zout en peper. Vacumeer de zak, niveau 3. Laat het gerecht minimaal 2 uur in de koelkast rusten.

fleur de sel

Open de zak van de limoen-venkel, doe de venkel in een kom, breng op smaak met fleur de sel.

Snoekbaars met rode biet

4 snoekbaarsfilets, elk 120 g

50 ml rode-bietensap

40 g boter

4 szechuanpeperkorrels

Dep de snoekbaarsfilets droog en doe deze samen met het rode-bietensap, de helft van de boter en de szechuanpeperkorrels in een vacumeerzak, vacumeer, niveau 2. Zet tot kort vóór het koken in de koelkast of de diepvriezer.

Plaats de zak op de geperforeerde gaarplaat in de koude kookruimte. Stoom.

Put the food in

Steaming 62 °C gedurende 20 Mins

Open de zak. Zeef de vloeistof voorzichtig in een pannetje en bereid hier samen met de andere helft van de boter een gebonden saus van.

Dien de snoekbaarsfilets op en serveer samen met de limoen-venkel. Garneer met de saus.

Tips

De snoekbaarsfilets kunnen gedurende meerdere dagen in de marinade worden bewaard.

De snoekbaarsfilets kunnen ook met de bunsenbrander nog worden geflambeerd. Zo ontstaat er een smakelijk aroma van geroosterde vis.

Lekker met venkelpuree. Stoom hiervoor 300 g venkel met 200 g aardappelen en pureer deze fijn.

Accessoires

gaarplaat geperforeerd

Vacuümzak

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019