

Sashimi van tam edelhart voor 4 personen

Krokant geserveerde lauw-warme sashimi van tamme hertenfilet uit Zeeland, geserveerd op mango en gebakken Zeelandse lof met een saus van Maashorst bosbessen en rode wijn.

Ingrediënten:

- Risotto:
 - 100 gram risottorijst
 - 1 ui
 - Zonnebloemolie
 - 4 dl verse runderbouillon
- Sashimirollen:
 - 100 gram Tamme hertenrugfilet uit Zeeland
 - 2 eetlepels balsamicoazijn
 - Sushi zeewier norivellen
 - Bosje rucola
 - Japanse broodkruim
 - Tempurabeslag
- Garnituur:
 - Theelepel suiker
 - 1 stronk witlof
 - Halve mango
- Saus:
 - 1 dl verse visbouillon
 - 1 dl kookroom
 - 1 dl crème fraîche
 - 1 eetlepel mierikswortelcrème
 - 1 eetlepel ketjap manis
 - 1 theelepel sambal
 - 2 eetlepels patentbloem

Bereiding:

Snipper het uitje en fruit deze samen met de risotto aan in een steelpan met zonnebloemolie. De ui en de risotto gedurende 3 min omzetten en daarna afblussen met de bouillon. Maak de risotto beetgaar aangezien we de gehele sashimirof nog gaan frituren!

Ondertussen de hertenrugfilet snijden in lange repen van een duim dikte.

Als de risotto koud is voegen we er wat balsamico aan toe en zetten dit onder elkaar.

Leg de sushi norivellen op het werkblad op krimpfolie en breng hierop in de breedte stroken aan van respectievelijk risotto, rucola, hertenrugfilet. Maak de strook met risotto 3 cm dik en plat. Verdeel zo de ingrediënten over twee norivellen. Rol het geheel tot en draai daarna de uiteinden als een toffee op en knoop deze. Plaats de rollen in de koeling.

Halveer de witlof en snij een driehoek uit de stam. Snij de witlof daarna julienne in de lengterichting. Maak de mango schoon en maak hiervan partjes van een halve cm dik. Bak de witlof met zonnebloem olie en de mango en caramelizeer dit met suiker.

Voor aanvang van al deze voorbereidingen kun je de saus al maken. Doe in een steelpan de boter en 2 eetlepels patentbloem. Hier maak je een roux van. Voeg hier de koude visbouillon aan toe en breng deze aan de kook. Doe de rest van de saus ingrediënten erbij en kook dit in tot gewenste dikte.

Verwijder de folie van de gekoelde rollen en wentel ze door het tempura beslag en daarna door de broodkruim. Frituur het de rollen op 180 graden gedurende 2 minuten. Serveer 2 cm dikke schijven op de warme witlof en mango en omlijst het geheel met saus.

Eet smakelijk!

Dit recept is samengesteld door:

*Restaurant D'n Bonte Wever, Ruud van der Linde, Laar 24, 5388 HG NISTELRODE, T 0412-610828
M 06-10792340, E-mail: bontewever@hetnet.nl, www.dnbontewever.nl*