

Giorg'io Bollo di Rabbia

Il vero capo cuoco nudo



La Ricetta del Giorno

Zeeduivel met gnocchi en saffraansaus

Ingrediënten 4 personen

Vis

4 zeeduivelfilets van 175 gram, olie, 20 gram boter en P&Z

Gnocchi

300 gram aardappelen, 100 gram bloem, 1 eidooier, 75 gram Parmigiano Reggiano, 2 el ricotta, handje bieslook, olie, 25 gram boter en P&Z

Saffraansaus

25 gram boter, 1 banaansjalot, plukje saffraan (1 zakje van Versteegen) in heet water geweekt, 2 el tomatenpuree, 300 ml visbouillon, 150 ml witte wijn, 150 ml room, 150 ml volle melk, 50 gram zongedroogde tomaat en P&Z

Bereiding

Maak eerst de gnocchi. Verwarm de oven voor op 200 graden. Kook de aardappelen (bij voorkeur in de schil en pel ze met handschoenen aan als ze nog warm zijn) en snijd ze als ze gaar zijn in vieren. Leg de aardappelen op bakpapier op de bakplaat en laat ze 5 minuten drogen in de oven. Pureer ze met knijper of stamper en vermeng met de bloem, eidooier, geraspte Parmezaanse kaas, ricotta, gesneden bieslook en P&Z. Niet te lang mengen want dan wordt het aardappelmengsel elastisch. Spreid uit over een plateau en dek af met huishoudfolie. Laat minstens een uur rusten in de koelkast.

Zet voor de saus de sjalot aan in 25 gram boter en laat 2 minuten smoren. Voeg de saffraan, inclusief het weekwater, de tomatenpuree en de witte wijn toe en laat tot de helft reduceren. Voeg nu de gesneden gedroogde tomaten en de visbouillon toe en laat 10 minuten trekken. Voeg nu op laag vuur de room en melk toe en laat de saus zachtjes inkoken tot een lichte binding ontstaat. Bewerk de saus met de staafmixer en zeef de saus daarna door een fijne zeef in een schone pan en breng op smaak met P&Z.

Peper en zout de zeeduivel en verwarm wat arachideolie in een sauteuse. Voeg een stuk boter (20 gram) toe en bak de filets in 4 minuten rondom knapperig bruin. Leg de filets op een ovenbestendige plaat of schaal en laat de filets nog 10 tot maximaal 12 minuten garen in de oven van 200 graden.

Haal ondertussen het gnocchideeg uit de koelkast en vorm sigaardikke rollen van het deeg. Snijd in stukken van 2 cm op een met bloem bestoven werkvlak. Kook de gnocchi ongeveer 3 minuten in gezouten kokend water. Als de gnocchi gaan drijven zijn ze gaar. In een sauteuse wat olijfolie verwarmen en, als het heet is, 25 gram boter toevoegen. Hierin de gnocchi aan beide zijden kleuren gedurende 1 minuut.

Als groente kunt u wat kleine worteltjes blancheren en voor het opdienen even glaceren in de roomboter. Doe hetzelfde met stukjes jonge prei. Bak 100 gram cantharel snel in wat boter. Gebruik als basis wat in olijfolie en knoflook gewokte wilde spinazie.

Serveren

Leg wat spinazie op het bord en leg hierop de zeeduielfilet die u gehalveerd hebt. Rondom “arrangeert” u wat worteltjes, cantharel en prei. Nappeer hier en daar met de saffraansaus en server de rest in een saucière.

Serveer hier een stevige witte Chardonnay bij of toon lef met een watergekoelde Brouilly.

Zorg voor een goede mise-en-place, en u zult geen enkele moeite hebben met dit recept.