

Zeetong 'roken' op de Big Green Egg in boter

Wat heb je nodig?

4 zeetongetjes
2 volle el. Hollandse garnaaltjes
1 kg. roomboter
zeekraal
1 grote bloemkool
olijfolie
pancetta
1 el. kappertjes
een paar kapperappeltjes
citroensap
handvol hazelnoten
2 el. vadouvan (bv. van Jonnie Boer)
200 ml. zonnebloemolie
versgemalen zwarte peper
zout
45 gr. eiwit
40 gr. Griekse yoghurt

Wat moet je doen?

Trek de huid van de vis, verwijder de kop en snijd of knip met een schaar de onderkant (met ingewanden) weg.

Doe hetzelfde aan de bovenkant om de graatjes te verwijderen.

Steek de Big Green Egg aan, verwarm hierop een skillet.

Rooster hierin de hazelnoten tot ze gaan geuren, hak de noten enigszins fijn en zet apart.

Doe de vadouvan in de hete skillet en roer tot de kruiden gaan geuren.

Doe de vadouvan in een schaalte en giet er ruim olijfolie bij.

Laat dit een paar uur trekken, onder regelmatig roeren en giet de olie dan door een zeef, bedekt met een katoenen doek of door een koffiefilterzakje. Zet apart.

Snijd 1 à 2 plakken van ca. 1 cm. dik uit het midden van de bloemkool, bestrijk deze met de vadouvan-olie en grill tot de groente enigszins gaar is en mooie grilstrepen heeft. Zet apart.

Bak de pancetta in de hete skillet mooi bruin en laat uitlekken worden op keukenpapier tot ze knapperig is. Hak het spek fijn en zet apart.

Roer de zeekraal door het hete spekvet in de skillet, knijp er wat citroensap over uit en maal er wat zwarte peper over. Zet apart.

Rasp de helft van de overgebleven bloemkool tot 'couscous' en meng hier een eetlepel fijngehakte kappertjes door. Zet apart.

Snijd roosjes van de andere helft van de bloemkool en kook deze in een pannetje gaar in wat melk met water (50/50).

Pureer, indien de roosjes gaar zijn tot een gladde creme en breng op smaak met wat druppels vadouvan-olie, peper en zout.

Smelt de boter in de skillet en doe een handvol geweekte houtsnippers op het gloeiende houtskool. Sluit het deksel van je Big Green Egg en rook de boter een minuut of 10 à 12, onder regelmatig doorroeren.

Doe voor de vadouvan-creme het eiwit in een mengbeker met de Griekse yoghurt en een scheut citroensap.

Mix dit een paar tellen (pulserend) met een staafmixer en giet er dan langzaam, onder voortdurend mixen, de vadouvan-olie bij tot een smeùge creme. Doe in een spuitzakje.

Haal de skillet met de gesmolten boter van de barbecue en zorg voor een temperatuur van de boter van ca. 100 graden en laat hierin de visfiletjes in ca. 8 minuten garen.

Haal de filetjes uit de boter en veeg overtollig vet eraf. Schuif voorzichtig de filets van de graat af, zoals te zien in het YouTube-filmpje.

Maak de couscous op smaak met een paar druppeltjes vadouvan-olie, grof zeezout en versgemalen zwarte peper.

Schep de bloemkoolpuree op een bord en steek hier gegrilde stukken bloemkool in.

Doe een flinke lepel couscous op het bord en zet er twee filetjes, een beetje opgerold bij.

Vul op met een lepel garnaltjes en garneer het bord met de zeekraal, hazelnoten, pancettakruim, kapperappeltjes en flinke stippen vadouvan-creme.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok