

Gerookte Schelvis risotto met Maille grove mosterd saus

Mark Dodson

Tags; Grove mosterd, schelvis, vis

Voor 4 personen, bereidingstijd: 45 minuten.

Beknopte beschrijving;

Maille grove mosterd als ingrediënt voor visgerechten is een klassieke en smaakvolle combinatie.

De eenvoud van smaak en de unieke consistentie van de hele mosterdkorrel, dragen moeiteloos het visgerecht zonder de subtiele en verfijnde smaak van de schelvis te beïnvloeden.

De risotto afmaken met een gepocheerd ei, zal het gerecht nog aantrekkelijker maken terwijl de zongedroogde tomaten het gerecht iets lichter maken en de Parmezaanse kaas een subtiel scherp accent daaraan toevoegt.

Tip:

Een goed gepocheerd ei maakt het gerecht perfect af. Zorg daarom dat de eieren koud, vers en van de beste kwaliteit zijn. Behandel de eieren voorzichtig en serveer ze warm, meteen na bereiding, daar het eigeel door gaart, ook al is het uit het kokende water gehaald.

Risotto

200g goed schoongemaakte, ontvelde niet gekleurde, gerookte schelvis filet
50g gesnipperde ui
175g Arborio risotto rijst
100ml witte wijn
600ml vis bouillon
150ml volle room of kookroom
50g geraspte Parmezaanse kaas
1 theelepel Olijfolie

Maille grove mosterd saus

125ml volle room
25g Maille grove korrel mosterd
zout
Peper

Voor de gepocheerde eieren

4 biologische eieren

1 scheutje Maille witte wijn azijn

Serveersuggestie:

1 handvol rucola

60g zongedroogde tomaten

2 theelepels kervel, fijn gesneden

1 handvol Parmezaanse kaas snippers

1. Kook de volle room samen met de Maille mosterd om de mosterdsaus te maken. Voeg zout en peper naar smaak toe en zet het geheel apart.
2. Verwarm de olie in een pan voor de risotto en fruit de uitjes totdat ze glazig, maar niet gekleurd zijn geworden. Voeg de rijst toe en roer het geheel totdat alle rijst met de olie is vermengd.
3. Voeg nu de witte wijn toe en breng aan de kook. Voeg beetje bij beetje de bouillon toe totdat alles goed is vermengd.
4. Ga door met het toevoegen van de bouillon totdat de rijst zacht wordt, maar toch nog een 'bite' behoudt.
5. Pocheer nu de schelvis in de room en als het gaar is geworden voeg het in dunne vlokken toe aan de risotto samen met de room en parmezaanse kaas. Hou het gerecht warm.
6. breng een ruime pan met water aan de kook en doe er een scheut witte wijnazijn in. zet op een laag vuur. Breek de eieren en pocheer ze gedurende 3 minuten in de pan. Gebruik een schuimspaan om de eieren uit het water te halen om ze te laten uitlekken op een stukje keukenpapier.
7. verwarm de saus en verdeel de risotto over 4 borden. Server bovenop de rijst op elk bord, een gepocheerd ei met een lepel saus erbij. Garneer voor het opdienen met de blaadjes, de zongedroogde tomaatjes en de Parmezaanse kaas snippers.

Recipe courtesy of www.greatbritishchefs.com