



Mousse van gerookte paling van Passie voor Vis

Een recept van Peter Geurts van restaurant Vitellius

Benodigheden voor 4 personen

- 3 hele gerookte palingen gefileerd

Voor de mousse:

- 1 dl. Visbouillon
- 1 dl. Room
- 3 bl. Gelatine
- Zout, peper
- Verse kruiden

Voor de limoenmayonaise

- Limoensap, limoenolie
- Suiker
- Mayonaise

Garnering

- Pesto
- Dille
- Minitomaatjes

Overig

- Vormpjes in de vorm van een ring (doorsnee ± 5 cm)
- Acetaat

Recept

Maak de mousse volgens het recept:

Verwarm de visbouillon en los de gelatine hierin op. Laten afkoelen en dan de geklopte room erbij doen. Een paling in de blender doen en als deze fijn genoeg is door de room spatelen. Zout en peper en wat verse kruiden (dille, bieslook) naar smaak toevoegen

Bekleed de vormen met acetaat(folie) en leg de gefileerde paling in de ring zodat er in het midden ruimte blijft voor de vulling van mousse. Nadat de mousse erin is gedaan moet dit gerecht ongeveer 2-3 uur opstijven in de koelkast

Limoenmayonaise:

Mayonaise afslappen met een scheutje limoensap. Daarna een theelepel suiker en een eetlepel limoenolie toevoegen en roeren tot het een gladde saus is.

Verdeel wat limoenmayonaise en pesto over het bord. Haal de mousse uit de ring en verwijder de folie. Plaats de mousse op het bord en garneer het gerecht met tomaatjes en dille.