

Zeebaars met basilicum en clementine olie

Dit toprecept komt uit de keuken van Patrick 't Hart, chef/eigenaar van restaurant Zeezout.

Menugang: TOP chef recepten
Type gerecht: Visgerecht
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 45 minuten

Dit toprecept komt uit de keuken van Patrick 't Hart, chef/eigenaar van restaurant Zeezout.

Bereidwijze

Basilicumzout

1. Maal de bastardsuiker, het zout en de basilicum fijn met een blender of staafmixer.

Basilicumolie

1. Blancheer de basilicum in water met flink wat zout.
2. Dep het geheel goed droog.
3. Meng de basilicumolie samen met de basilicum in de keukenmachine.

Zeebaars

1. Snijd de zeebaarsfilet in zeer dunne plakken en marineer met wat citroensap, zout en clementine olie.
2. Snijd de bloedsinaasappel in 6 plakjes.
3. Breng de zeebaars op smaak met het basilicumzout, de basilicumolie en de clementine olie.
4. Serveer de rauwe zeebaars met de bloedsinaasappel.

Ingrediënten

Basilicumzout

- 100 gram basterdsuiker
- 20 gram zout
- 1 bos verse basilicum

Basilicumolie

- 100 gram basilicumolie
- 1 bos verse basilicum

Zeebaars

- 2 stukken zeer verse zeebaarsfilet
- 100 gram clementineolie
- 1 of 2 bloedsinaasappel(s)
- 1 citroen

accessoires

- Blender, staafmixer of keukenmachine
- Scherp mes