



Gekonfijte skrei met pompen crème

Niveau: Gevorderd

Land van herkomst: Nederland

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 65 minuten

Ingrediënten gekonfijte skrei:

- **4 skreifilets van ca. 150 gram, zorgvuldig ontgraat**
- **1 ui, in zeer fijne ringen**
- **½ bol knoflook, horizontaal gehalveerd**
- **1 rode peper, in de lengte ingesneden (zonder zaadlijst te breken)**
- **2 laurierbladen**
- **4 takjes verse tijm**
- **2 takjes verse rozemarijn**
- **½ biologische citroen, in flinterdunne schijfjes**
- **1 dl milde extra vierge olijfolie**
- **fijn zeezout**
- **versgemalen witte peper**

Ingrediënten pompoen crème:

- **1 butternutpompoe**
- **4 takjes verse salie, zeer fijn gesneden**
- **olijfolie van goede kwaliteit**
- **fijn zeezout**
- **versgemalen witte peper**
- **eventueel: een scheut lichte visbouillon**

Bereiding gekonfijte skrei:

- Verwarm het sous-videapparaat voor op 58 °C.
- Verhit in een ruime steelpan 1 eetlepel olijfolie op zeer laag vuur. Voeg de ui, knoflook en rode peper toe en laat deze zachtjes zweten zonder enige kleuring. Voeg de laurier, tijm, rozemarijn en citroenschijfjes toe en schenk de resterende olijfolie erbij. Laat de olie langzaam op temperatuur komen tot 58 °C, zodat de aroma's zich subtiel kunnen ontfouwen.
- Dep de skreifilets droog en kruid ze uiterst licht met fijn zeezout en witte peper. Leg de vis in een vacuümzak en giet er voldoende van de warme aromatische olie bij zodat de filets volledig onderstaan. Trek de zak vacuüm en gaar de skrei 20 minuten sous-vide op 58 °C.
- Haal de vis voorzichtig uit de zak en laat kort uitlekken. Zeef de olie en bewaar deze voor de afwerking.

Bereiding Pompoencrème:

- Schil de butternutpompoe, verwijder de zaden en snijd het vruchtvlees in gelijkmatige stukken. Leg deze in een vuurvaste schaal, meng met olijfolie, zout, peper en de fijngesneden salie.
- Rooster de pompoe in een voorverwarmde oven op 200 °C gedurende 15–18 minuten, tot hij boterzacht is en licht gekaramelliseerde randjes vertoont.
- Pureer de warme pompoe tot een zijdezachte crème. Voeg indien nodig een kleine hoeveelheid warme visbouillon toe voor een elegante, gladde textuur. Breng indien gewenst nog subtiel op smaak en passeer de crème eventueel door een fijne zeef voor een perfect resultaat. Doe de crème in een spuitzak.

Afwerking:

- Verwarm diepe, witte borden voor. Leg de skrei centraal op het bord en lepel er een dunne sluier van de gezeefde aromatische olie over.
- Spuit rondom de vis kleine, precieze dots pompoencrème en werk af met enkele druppels van de olie voor glans en geur. Serveer direct, zodat de skrei zijn delicate structuur behoudt.

Eetsmakelijk!