



Indonesische Kabeljauw

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Indonedië (Fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: ca. 45 minuten (exclusief 4-6 uur rusttijd)

Ingrediënten:

Bali-saus:

- 5 champignons, fijn gesneden
- 1 ui, fijn gesnipperd
- 1 sjalot, fijn gesnipperd
- ½ rode peper, fijn gesneden
- 2 verse laurierbladeren
- 1 mespunt kerriepoeder
- 40 gram boemboe Bali
- 200 ml droge witte wijn
- 80 ml sake
- 40 ml rijstazijn
- 200 ml kokosmelk
- witte peper
- olijfolie
- 3 el water

Bloemkoolpuree:

- ½ bloemkool, in roosjes
- ½ citroen
- 100 ml zonnebloemolie
- zeezout

Kabeljauw:

- 4 kabeljauwhaasjes van ca. 130 gram
- 4 verse laurierbladeren
- 4 el rendangboemboe
- grof zeezout (om te pekelen)
- witte peper
- bieslook

Gefrituurde bloemkool:

- **½ bloemkool, in kleine gelijkmatige roosjes**
- **300 ml zonnebloemolie**
- **½ limoen**
- **witte peper**
- **zout**

Bereiding:

Voorbereiding kabeljauw:

- Bedek de kabeljauwhaasjes gedurende 5 tot 6 minuten volledig met grof zeezout. Hierdoor wordt de vis steviger en behoudt hij tijdens het bereiden beter zijn structuur.
- Spoel de vis daarna zorgvuldig af onder koud water en dep goed droog. Maak met een scherp mes een kleine insnijding in het midden van ieder haasje en steek hierin voorzichtig een vers laurierblad.
- Laat de kabeljauw vervolgens 4 tot 6 uur onafgedekt rusten op keukenpapier in de koelkast.

Oven:

- Verwarm de oven voor op 160°C.

Bereiding Bali-saus:

- Verwarm een scheutje olijfolie met 3 eetlepels water in een steelpan op laag vuur. Fruit de champignons, ui, sjalot, rode peper en laurier samen met een snuf witte peper en het kerriepoeder rustig aan totdat de ui glazig is. Het beetje water voorkomt dat de groenten kleuren.
- Voeg vervolgens de boemboe Bali toe en bak deze ongeveer 2 minuten mee zodat de kruiden volledig tot hun recht komen.
- Blus af met de witte wijn en de sake en laat dit rustig inkoken. Voeg daarna de sushi-azijn en kokosmelk toe en laat de saus zachtjes reduceren tot de gewenste dikte en een mooie volle smaak.
- Zeef de saus en houd deze warm.

Bereiding bloemkoolpuree:

- Breng ruim water met een flinke snuf zout aan de kook en kook de bloemkool in 10 tot 15 minuten gaar.
- Giet af en laat de bloemkool nog ongeveer 2 minuten droogstomen. Knijp vervolgens zoveel mogelijk vocht uit de bloemkool.
- Doe de bloemkool samen met een snuf zeezout, de fijn geraspte citroenschil en de zonnebloemolie in een blender en mix tot een fluweelzachte puree. Voeg eventueel nog een klein beetje extra olie toe voor een extra romige structuur.

Bereiding kabeljauw:

- Bestrooi de kabeljauw aan beide kanten met witte peper.
- Verhit een scheut olijfolie in een koekenpan en bak de kabeljauw aan één zijde goudbruin. Draai de vis voorzichtig om en bestrijk de gebakken zijde met de rendangboemboe.
- Gaar de kabeljauw vervolgens 5 tot 7 minuten in de oven, tot een kerntemperatuur van ongeveer 48 tot 50°C.

Bereiding gefrituurde bloemkool:

- Verhit de zonnebloemolie tot ongeveer 160°C.
- Frituur de bloemkoolroosjes in 5 tot 10 minuten goudbruin en krokant. Roer de roosjes tijdens het frituren regelmatig voorzichtig los met een garde, zodat ze mooi van elkaar blijven en het vocht optimaal kan ontsnappen.
- Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met witte peper, zout en een beetje fijn geraspte limoenrasp.

Afwerking:

- Warm de bloemkoolpuree en de Bali-saus indien nodig nog kort op.
- Schep een mooie lepel bloemkoolpuree in het midden van elk bord. Verwijder het laurierblad uit de kabeljauw en leg de vis op de puree.
- Verdeel de krokante bloemkool over de kabeljauw, lepel de Bali-saus rondom het gerecht en garneer met fijn gesneden bieslook.

Selamat makan!