Gevulde scholfilet met kruiden, tomaat, gel van Beemsterknoflook en gerookte boter

Gebruikte Bresc producten

Gerookte knoflookpuree 325g

Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g

Ingrediënten

4

- 4 st scholfilets (zonder vel en kop, nog wel op de graat)
- 4 st boterhammen, wit
- 2 st tomaten
- 40 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 40 g peterselie, gehakt
- 40 g citroensap
- 30 g roomboter, gesmolten
- 20 g olijfolie
- 10 g kappertjes
- 5 g tijm, gehakt
- peper en zout
- cress

Voor de gel van Beemster knoflook:

- 200 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 125 ml water
- 3,5 g agar agar
- peper en zout

Voor de gerookte boter:

- 150 g roomboter
- 15 g Bresc Smoked garlic puree

Bereidingswijze

Breng voor de gel het water aan de kook, voeg de agar agar toe en laat oplossen. Voeg de knoflookpuree toe en breng op smaak met peper en zout, laat dit opstijven. Draai het voor gebruik op en bewaar in een spuitzak. Smelt voor de boter de roomboter op laag vuur. Clarifiër de boter en breng op smaak met gerookte knoflookpuree. Snijd de scholfilets op de graat in de lengte en snijd de filets voor 2/3 deel los zodat ze nog aan de graat zitten. Rooster het brood lichtbruin. Meng de olijfolie, peterselie, tijm, citroensap, knoflookpuree en gesmolten roomboter. Ontdoe de tomaten van de zaadlijsten en snijd in blokjes. Voeg samen met de kappertjes aan het mengsel toe. Verkruimel het brood en voeg dit ook aan het mengsel toe. Breng op smaak met peper en zout. Vul de scholfilets met het mengsel en gaar gedurende 7 minuten in de oven op 180 . Serveer op een bord en bedruip met de gerookte boter. Garneer met dopjes knoflookgel en cress.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000