Zeeduivel in zijn leefgebied

> *" De zeeduivel die ik in mijn restaurant gebruik, is gevangen met een vislijn, niet met een net. Dit is erg belangrijk voor duurzaamheid ... "*
>
> — **Rui Paula**

- **Porties:** 2 personen
- **Voorbereiding:** 1 uur 30 minuten (maak 12 uur van tevoren het gebakken vel van de horsmakreel klaar of vraag uw viswinkel om het te drogen)
- **Moeilijkheidsgraad:** medium
- **Duurzaamheid:** de zeeduivelstand verkeert in goede staat in de Portugese wateren, de Golf van Biskaje en in de Keltische en Ierse Zee. De EU vereist een minimumgewicht van 500 g (gehele vis).

Ingrediënten voor de zeeduivel

- 2 zeeduivelfilets (200 gr)
- fijn zout

Ingrediënten voor de viseitjes

- 100 gr viseitjes/kuit van kabeljauw

Ingrediënten voor de knoflookroom

- knoflookroom
- teentjes knoflook
- room
- zout

Ingrediënten voor de rouille

- 2 eidooiers
- 1 gekookte aardappel
- 50 gr venusschelpen
- saffraan
- cayennepeper
- 150 ml olijfolie
- 100 ml zonnebloemolie
- 4 teentjes knoflook, zonder de punt en in 3 plakjes gesneden
- 1 theelepel citroensap

Ingrediënten voor het gebakken vel van de horsmakreel

- 1/2 vel van horsmakreel (vraag uw viswinkel)
- fijn zout
- zonnebloemolie

Ingrediënten voor de zeeduivelbouillon

- 1,44 kg botten en flanken van zeeduivel
- 18 g peterselie
- 360 ml water
- 3,75 gr xanthaangom
- 5 gr Kombozeewier
- 15 gr Katsobushi
- 7,5 gr zeesla
- 15 gr plankton

Ingrediënten voor de laatste stappen

- 3 venusschelpen
- 1 zeekraal
- 1 ijskruid
- 1 krop zeesla
- 1 salty fingers

Bereiding van het gebakken vel van de horsmakreel (of vraag uw viswinkel)

- Maak het vel goed schoon, rek het uit op een snijplank en zet het 20 minuten in de met folie afgedekte stoomoven
- Droog het vel gedurende 12 uur
- Bak het in olie op 190°C en verwijder het zodra de olie eruit komt

Bereiding van de zeeduivel

- Bestrooi de zeeduivel met zout
- Bak de vis in een sauteerpan terwijl u deze bedruipt met olijfolie en werk het geheel af met een klontje boter

Bereiding van de viseitjes

- Kook de viseitjes 20 minuten in kokend gezouten water op laag vuur
- Passeer ze door een zeef en breng op smaak met zout en een scheutje olijfolie

Bereiding van de knoflookroom

- Leg de knoflookteentjes in een schaal en bak in de oven op 180 °C
- Verwijder de schil en stamp ze met een beetje room tot een gladde saus
- Breng op smaak met zout

Bereiding van de bouillon

- Doe alle ingrediënten in een pan en dek goed af met de deksel en plastic folie en laat 30 minuten op laag vuur staan
- Laat het 15 minuten staan
- Zeef de inhoud van de pan en voeg de xanthaangom toe
- Laat afkoelen en voeg plankton toe en breng op smaak, indien nodig

Bereiding van de rouille

- Stamp de aardappel en meng met de zeeduivelbouillon
- Voeg de knoflook toe (door een zeef gehaald), de dooier, het citroensap en de zeepokken en emulgeer met de vetten in een staafmixer
- Voeg saffraan en peper toe
- Breng op smaak zoals gewenst

Laatste stappen

- Decoreer met venusschelpen, sun fire, ijskruid, zeesla en salty fingers