

Recept Kroket Brandade, van witvis en aardappel



Ingrediënten voor de salpicon:

300 gram aardappels vastkokend (ongeschild gewogen);
10 tot 15 gram verse kruiden, bijv. peterselie of dille of lavas of bieslook;
250 gram filet van witvis;
100 gram ui (1 stuk);
3 tenen knoflook;
1 blokje (vis)bouillon;
50 gram olie;
2 eieren;
50 gram roomboter;
1,5 gram agar-agar;
(Witte) peper en zout.

Benodigheden:

Twee grote pannen, steelpannetje, grote zeef, hittebestendige maatbeker, mengkom, stamper, rubberen spatel, kookwekker, mes en snijplank.
Leg alle ingrediënten afgewogen klaar.

Doe een laagje water, ongeveer 2 of 3 cm, in een grote pan en zet op het vuur. Leg de vis in een grote zeef. Zodra het water kookt hang je de zeef in de pan, bestrooi je het met wat zout en doe je de deksel er weer op en laat de vis 5 tot 7 minuten stomen.

Het kookvocht niet weggooien! Meet 100 ml hiervan af in een maatbeker en los hierin 1 visbouillonblokje op.

Hang de gestoomde vis, nog steeds in de zeef boven een schone kom en laat de vis af koelen.

--

Schil de aardappels, was ze en doe ze in een grote pan. Breng water aan de kook in de waterkoker en zorg dat de aardappels onder water staan. Zodra de aardappels aan de kook zijn zet je een kookwekker op 12 minuten. Zet het vuur dan uit maar laat de aardappels nagaren in het hete kookwater tot gebruik.

--

Bepaal welke verse kruiden je gebruiken wilt en/of beschikbaar zijn. Snij de verse kruiden klein en zet klaar om straks te gebruiken

--

De ui en knoflook klein snijden.

--

Samenvoegen (koud) in steelpan. De ui, knoflook, de olie en visbouillon en als laatste de agar-agar. Verdeel de agar-agar goed zodat er niet één grote klont ontstaat.

--

Splits de eieren. Het eiwit kan even in de koelkast gezet worden. Roer de dooiers een beetje los met een vork. De dooiers hebben we zo nodig.

--

Als de vis licht is afgekoeld kan je de vis klein maken. Meestal is het voldoende gaar om deze te 'plukken'. Als je onverhoopt een graatje tegenkomt haal je die er natuurlijk uit.

--

We gaan de salpicon nu afmaken op het gasfornuis:

Op een klein pitje verwarm je nu de ingrediënten in het steelpannetje.

Op een grotere pit, hoog vuur, laat je de aardappels opnieuw warm worden.

Zodra de ingrediënten in het steelpannetje aan de kook komen, zet je het kookwekkertje op 2 minuten en het vuur laag. Blijf af en toe roeren.

Zodra het water van de aardappels kookt, zetten we het gas laag, gieten we ze af en zetten de pan terug op het gas. Stamp de aardappels met de roomboter tot puree.

Leg de stamper nu weg en neem een rubberen roerstaaf. Roer indien nodig, het vuur staat immers nog steeds laag. Zodra het kookwekkertje gaat kan de inhoud van het steelpannetje toegevoegd worden. Voeg ook de eidooiers toe om het weer iets te binden. Nu kunnen de vis en de kruiden erbij. Proef! En breng op smaak met peper en zout.

Stort de salpicon nu op een bord en zet, afgedekt met huishoudfolie in de koelkast voor minimaal 10 minuten. De salpicon is nu klaar.

Vormen en paneren

Vormen

Klaarzetten: Huishoudfolie, ijsschep (en iets om te markeren).

Leg een stuk huishoudfolie op een werkblad. Schep 3 tot 5 afgestreken ijslepels naast elkaar op het midden van de folie. Vouw de folie er eenmaal omheen en breng in vorm. Rol het verder op. Leg dit nu 10 tot 20 minuten in de vriezer.

Paneren

Ingrediënten: Eieren en paneermeel.

Neem drie borden. Doe in het eerste bord fijn en gezeefd paneermeel, in een tweede bord ei(wit), lichtjes op geklopt, in het derde bord kan grof paneermeel, bijvoorbeeld panko. Maak nu de verpakkingen uit de vriezer los. Breng, indien nodig nog even in vorm. Haal vervolgens door de drie borden. Leg de kroketten tot gebruik in de koelkast.

Overige informatie Brandade Kroket.

Brandade is van origine een Franse specialiteit uit de stad Nîmes. Dat ligt grofweg tussen Marseille en Montpellier in, niet direct aan de Middellandse Zee maar iets meer landinwaarts.

Vis.

In het klassieke recept wordt gebruik gemaakt van **traditioneel gezouten en gedroogde kabeljauw**. Namen hiervoor zijn Bacalao of Klipvis. In de volksmond noemen ze dit ook wel stokvis. Als je deze vis wilt gebruiken voor het gerecht moet de vis wel eerst ontdaan van het zout en goed geweekt worden.

Je kan ook **andere witvis** gebruiken dan kabeljauw. Denk aan scholfilet, wijting, heek of koolvis. Dit is veelal veel goedkoper. Het is wel een beetje anders/minder qua smaak maar je moet van goeden huize komen om dat te proeven.

Bevroren vis kan ook gebruikt worden. Deze kan dan bevroren gestoomd worden. De vis moet dan wel langer stomen, reken ongeveer een extra 10 tot 20 minuten.