**Zeewolf met forelcrème en grijze garnalen**

zeewolf
gedroogd zeewier
peper & zout
zeekraal
bloemkool
gerookte forel
kwarteleitjes

sap van rode biet
natuurazijn

eieren
boter
room
mosselen
vloeiende bloem
zalmeitjes
grijze garnaaltjes
wakame
kaviaar of lompviseitjes
eetbare bloempjes
verse koriander

**Zeewolf** of staartvis: bestrooi de vismoten met Bretoens gedroogd zeewier of met peper en zout uit de molen. Stoom gaar in een tiental minuutjes. Zet warm weg tot gebruik.

**Zeekraal**: stoom de zeekraal gaar in een drietal minuten. Spoel onder de kraan. Warm even op voor gebruik.

**Forelcrème**: stoom een kwart bloemkool en mix dit samen met een viertal filets van gerookte forel. Het resultaat moet stevig genoeg zijn om in ring overeind te blijven.

**Kwarteleitjes**: kook een twaalftal kwarteleitjes en laat afkoelen. Snijd ze allemaal middendoor. Hou een eitje per bord apart en scheid van de anderen het eiwit van het eigeel. Verkruimel het eigeel en hak het eiwit fijn. Marineer de helft van het gehakt eiwit in bietensap.

**Grijze garnaaltjes**: pel de garnaaltjes en zet koel weg tot gebruik.

**Mousselinesausje**: maak een luchtige hollandaise au bain-marie met 4 eetlepels water, 2 lepels azijn en 4 eidooiers. Roer een klontje boter door de bereiding en een paar schepjes opgeklopte room.

**Gebakken mosseltjes**: kies voor bouchot-mosseltjes indien beschikbaar. Kook ze gaar en laat afkoelen. Wentel ze door de bloem en bak ze kort in een beetje boter. Zet warm weg tot gebruik.

**Op het bord**: in het midden een vismoot. Rechts daarvan een kleine ring forelcrème met daarop een lepeltje zalmeitjes. Daarnaast een drietal gebakken mosseltjes, wat eiwit en eigeel. Vooraan: een paar takjes zeekraal. Links: grijze garnaaltjes, een nestje wakame met daarop een half kwarteleitje en daarop wat kaviaar. Daarnaast wat gemarineerd eiwit en een lepeltje mousseline.

Werk af met eetbare bloempjes, verse koriander en serveer met een sauspannetje met de rest van de mousseline.