

Gebakken kabeljauw met zuurkool, aardappelsaus, puree en gedroogd spek

Datum:	21-03-2005
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Richard Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 4 aardappels
- 2 eetlepel roomboter
- 800 ml visbouillon (van tablet) of 1 pot visfond (a 380 ml)
- 150 g dungesneden Zeeuws spek
- 2 sjalotjes
- 12 eetlepels olijfolie
- 800 ml runderbouillon (van tablet)
- 800 ml appelsap
- 32 olijven zonder pit
- 2 theelepels gembersiroop (of vocht uit potje gemberbolletjes)
- 2 eetlepel appelciderazijn
- 600 g zuurkool naturel (pak a 500 g)
- 2 laurierblaadjes
- 2 jeneverbessen
- 4 eetlepels bloem
- 4 kabeljauwhaasjes (of 500 g kabeljauwfilet in 4 gelijke stukken)

Bereidingswijze:

Aardappels schillen, in stukken snijden, wassen en in visbouillon in 15 minuten gaarkoken. Met staafmixer of keukenmachine heel kort pureren (als machine te lang draait wordt saus taai). Saus verdunnen met wat extra bouillon, tot roomdikte. Boter erdoor roeren.

Oven voorverwarmen op 150 graden. Spek op bakplaat leggen en in oven in 15 minuten droog en krokant uitbakken. Spek met keukenpapier droogdeppen en vetste stukken verwijderen, zodat krokante deel overblijft. Spek door zeef fijnwrijven.

Sjalot pellen, fijn snipperen en in 2 el olie fruiten en afblussen met vleesbouillon en helft van appelsap. Vocht tot 8 el (ca. 125 ml) laten inkoken. Olijven fijnhakken en door sjalot roeren. Gembersiroop, azijn en 2 el olie toevoegen en tot dressing kloppen. Zuurkool verwarmen met rest van appelsap, laurier en jeneverbes. Bloem op plat bord strooien. Kabeljauw aan beide zijden

bestrooien met zout en peper en 1 kant in bloem drukken. In koekenpan met antiaanbaklaag 2 el olie verhitten. Vis in 4-5 min. op bebloemde kant krokant en bruin bakken, met spatel voorzichtig omdraaien en nog 1 min. op andere zijde bakken.

Intussen aardappelsaus heel zachtjes verwarmen. Op vier warme borden 'spiegel' van saus maken: kwart van aardappelsaus in midden scheppen en met lepel tot cirkel uitstrijken. Spekgruis erover strooien. Zuurkool met schuimspaan uit pan nemen en goed laten uitlekken. Laurier en jeneverbes verwijderen. Op elk bord zuurkool draperen. Kabeljauw op zuurkool leggen en olijvenvinaigrette over kabeljauw scheppen.