

Op de huid gebraden visfilet, garnalen, gestoofde prei met een luchtig tijmsausje en een stampotje

Datum: 20-02-2006
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Vis:

- 6 x 120 gr. zeebaarsfilet met ontschubt vel
- 250 gr. gepelde garnalen
- 0.75 el. zeezout
- olijfolie

Saus:

- 1.5 sjalotjes
- 0.25 l. droge witte wijn
- 0.25 l. kippenbouillon
- 0.25 l. visfumet
- 125 ml. room
- bosje tijm

Stampotje:

- 8 vast kokende aardappelen
- 120 gr. grot of kastanje champignons
- 90 gr. ontbijtspek
- 1 appel
- 1 kg. keuken zout

Afwerking:

- 12 dunne schijfjes bloedworst
- 6 fijne speren prei
- 2 tomaten
- peterselie
- eierdooier
- citroen
- cayennepeper
- zout
- peper

Bereidingswijze:

De saus:

Hak de sjalotjes fijn. Doe de witte wijn, visfumet en de gehakte sjalotjes bij de kippenbouillon en kook dit in tot 0.5 liter, voeg de room toe en kook opnieuw in tot de gewenste dikte. Haal van het vuur. Zeef de saus.

Het stampotje:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Was de aardappelen en leg deze op een dikke laag zout in een ovenschotel. Plaats schotel gedurende 30 a 40 minuten in de oven. Laat een beetje afkoelen. Pel de aardappelen en snijd deze in dobbelsteentjes.

Maak de champignons schoon en snijd ze in schijfjes. Maak een brunoise van het ontbijtspek. Bak het ontbijtspek en voeg vervolgens de champignons toe. Schil de appel en snijd deze in dobbelsteentjes. Voeg dan de appelblokjes toe. Bak alles even door. Werk er ten slotte de aardappelblokjes door. Verwarm voor het uitserveren alles snel op.

Afwerking:

Bak, vlak voor het uitserveren, de dunne schijfjes bloedworst. Maak de prei schoon en was ze. Snijd elke prei in 4 gelijke delen. Stoof de prei in boter gaar. Breng op smaak met peper en zout. Pel de tomaten, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in dobbelsteentjes. Frituur de peterselieblaadjes. Maak de saus af. Klop daartoe, vlak voor het uitserveren, de eidooier op en roer deze door de warme saus. Hak een beetje tijm fijn en roer deze door de saus. Breng saus op smaak met citroensap, zout, peper en een snufje cayennepeper. De saus mag niet meer koken!!!

Vis:

Bestrooi de visfilet aan beide kanten met zeezout en gaar de vis met de vel-kant naar beneden in een beetje olijfolie in een pan met antikleeflaag.

Presentatie:

Verwarm 6 benodigde borden voor. Schik de gestoofde prei net uit het midden van een bord. Leg de visfilet daarbovenop en schik hier rondom de dobbelsteentjes tomaat. Leg wat gefrituurde peterselie op de visfilet. Plaats met behulp van een ring een rondje stampot op het bord en druk dit licht aan. Leg hierop twee schijfjes bloedworst.
Nappeer de visfilet met een heel klein beetje saus.