



Tarbotfilet met gefrituurde zuurkool, spinazie-tagliatelle en rode bietjes

Datum: 06-01-2014
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 tarbotfilets a 80 gram
- 400 g rode bietjes (gekookt)
- 500 g zuurkool (naturel)
- 200 g ontbijtspek
- 5 sjalotjes
- 250 g Italiaanse bloem
- 2 eieren
- 200 g verse spinazie
- 200 g champignons
- 4 dl sauternes (dessertwijn uit Bordeaux)
- 8 dl visbouillon
- 100 g blonde roux
- 2 dl slagroom
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Was de spinazie schoon. Doe de spinazie met aanhangend water in een pan. Voeg zout toe. En laat de spinazie gaar worden. Laat de spinazie uitlekken. Druk er zoveel mogelijk vocht uit. Hak de spinazie fijn met een mes. Stort de bloem op een werkbank. Maak er een kuiltje in. Klop de eieren gedurende minstens 2 min. En doe in het kuiltje. Voeg de fijngehakte spinazie toe. Meng voorzichtig tot een glad mengsel. Als het nog steeds vochtig is moet er wat bloem bij. Er mag bij het kneden geen deeg meer aan de handen blijven plakken. Blijf gedurende zeker 8 minuten kneden. Laat het deeg in plasticfolie enige tijd rusten. Maak er met de pastamachine tagliatelle van.

Laat 50 gr boter smelten en een zware steelpan. Neem de pan van het vuur en roer er met een kleine garde de gezeefde bloem er door. Laat de roux al roerende 5 minuten koken op een matig vuur tot hij licht bruin wordt. Doe over in een kom en zet in de koeling. Borstel de champignons en snijd in dunne plakjes. Laat de champignons enkele minuten zweten (zacht worden zonder bruin te worden). Giet er de wijn bij en laat het een derde inkoken. Voeg de visbouillon toe en breng aan de

kook. Klop er onmiddellijk de gekoelde roux met beetjes tegelijk door. Laat de saus gedurende 30 minuten heel zachtjes sudderen. Regelmatig roeren eventueel afschuimen. Voeg de room toe en laat sudderen tot de saus aan de achterkant van een lepel blijft hangen. Breng de saus op smaak met peper en zout en passeer door een puntzeef. Houd de saus au-bain-marie warm.

Snijd de rode bietjes in schijfjes. Snijd het ontbijtspek in kleine dobbelsteentjes. Maak de sjalotjes schoon en snijd in ringen. Druk de zuurkool in een keukendoek goed uit en maak het los. Frituur de zuurkool in olie van 180 graden. Laat het onder af en toe roeren goudbruin worden. Uit laten lekken op keukenpapier. Zout de zuurkool.

Bak het ontbijtspek krokant en laat de sjalot ringen mee smoren. Doe de rode bietjes in een grote pan kruid ze met peper en bak ze met een beetje boter.

Kook de tagliatelle in kokend water met zout gaar.

Kruid de tarbotfilets aan beiden zijden met peper en zout. Braad de filets op een hoog vuur aan beide zijde gaar.

In het midden een groot voorverwarmde bord tagliatelle neerleggen. Leg daarboven op de rode bietjes. Op de bietjes komt vervolgens de tarbotfilet te liggen. Boven op de filet wat uienringen met krokant gebakken spekjes. Geef wat saus rondom het geheel. Leg er tenslotte wat gebakken zuurkool bij.