

Roodbaars met gepekelde komkommer en vissaus

Datum:	31-05-2023
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Oscar Aarns
Aantal personen:	7

Ingrediënten:

- 200 ml witte wijnazijn
- 100 g suiker
- 20 g mosterdzaad
- 1 blokje visbouillon
- 20 g bieslook (bakje à 20 g)
- 2 komkommers
- 60 g zout
- 2 l water
- 2 venkel
- 500 ml slagroom
- 7 moten roodbaarsfilet met huid
- 6 eetl. olijfolie
- 1 dunschiller
- 1 keukenpapier

Bereidingswijze:

Schil de komkommer en haal met de dunschiller lange linten van de komkommer. Laat het zout oplossen in 2 liter water en leg de linten minimaal 12 uur in deze pekel. Breng intussen 200 ml water met de azijn, de suiker en het mosterdzaad aan de kook en schenk het kokende mengsel over de plakken venkel (houd het loof achter). Laat de venkel minimaal 12 uur marineren.

Breng de slagroom met het visbouillonblokje aan de kook en laat, onder regelmatig roeren, zachtjes doorkoken tot de bouillon is opgelost. Dep intussen de roodbaarsfilets goed droog met keukenpapier. Verhit de olie in een koekenpan en bak de filets op de huidkant tot deze mooi goudbruin en krokant zijn en de vis net gaar.

Leg op elk bord een plak zoetzure venkel en leg er een roodbaarsfilet op. Garneer met de linten gepekelde komkommer en het venkelloof. Roer de bieslook door de saus en schenk de saus rondom de vis.

Tip! Als je de roodbaars bakt, druk de vis dan continu aan in de pan. Zo trekt de filet niet krom.