



GEBAKKEN TARBOT MET KNOLSELDERIJPUREE

Niveau: Gevorderd

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 40 minuten

Ingrediënten knolselderijpuree:

- ½ knolselderij, geschild en in grove stukken gesneden
- 50 ml witte wijnazijn
- 400 ml slagroom (volle room)
- versgemalen zwarte peper
- fijn zeezout
- versgeraspte nootmuskaat

Ingrediënten tarbot en de witte wijnsaus:

- 2 sjalotten, in grove stukken
- 1 tl hele peperkorrels
- 400 ml droge witte wijn
- 400 ml kwalitatieve visfond
- 400 ml slagroom (volle room)
- 600 gram tarbotfilet, zonder vel
- 1 el fijngehakte bieslook
- olijfolie
- 2 el boter
- versgemalen witte peper
- fijn zeezout

Bereiding:

- Zet een ruime pan met water op het vuur en voeg 2 theelepels zout en 50 ml witte wijnazijn toe. De azijn zorgt ervoor dat de knolselderij zijn witte kleur behoudt.
- Kook de knolselderij in ongeveer 10 minuten gaar.
- Fruit intussen voor de wittewijnsaus de sjalotten in 2 eetlepels boter tot ze glazig zijn.
- Blus af met de droge witte wijn en voeg de peperkorrels toe. Laat de wijn tot eenderde inkoken.
- Voeg vervolgens de visfond toe en laat opnieuw tot eenderde inkoken.
- Giet er daarna de slagroom bij en laat deze zachtjes inkoken tot de saus de gewenste dikte heeft.
- Haal de saus door een fijne zeef en breng op smaak met een snufje zeezout.
- Laat in een hoge pan op laag vuur de slagroom met wat zout, peper en nootmuskaat tot de helft inkoken — gebruik een hoge pan zodat de room niet overkookt.
- Verhit in een koekenpan 2 eetlepels boter met een scheutje olijfolie.
- Kruid de tarbot aan de zijde waar het vel heeft gezeten met peper en zout, en aan de witte zijde alleen met zout.
- Bak, zodra de boter is uitgebruist, de vis 2 minuten aan op de gekruide zijde.
- Draai de filets om, zet het vuur uit en dek de pan af. De tarbot gaart zo rustig na en blijft boterzacht.
- Giet de knolselderij af in een vergiet en laat even uitstomen.
- Doe de stukken in een blender, voeg de ingekookte room toe en mix tot een gladde, fluweelzachte puree.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Dresseer de knolselderijpuree in een brede, volle streep op voorverwarmde borden.
- Leg de tarbotfilet er diagonaal overheen.
- Lepel de wittewijnsaus er elegant omheen en werk af met de fijngehakte bieslook.

Bon appétit!

02-08-2025