



## **Rogvleugelfilets à la Grenobloise**

**Niveau: Gevorderd**

**Land van herkomst: Frankrijk**

**Gang: Hoofdgerecht**

**Hoeveelheid: 4 personen**

**Tijd: 30 minuten**

### **Ingrediënten:**

- **4 rogvleugelfilets**
- **400 gram boter**
- **4 sneetjes wit brood**
- **2 citroenen**
- **15 gram kervel**
- **15 gram platte peterselie**
- **2 eetlepels gezouten kappertjes**
- **versgemalen witte peper**
- **zeezout**
- **olijfolie extra vergine**

### **Bereiding Beurre noisette:**

- Smelt de boter in een steelpan op hoog vuur. Zodra de boter volledig vloeibaar is, verlaag je het vuur en laat je de boter rustig kleuren tot een warme, hazelnootbruine tint. Blijf voortdurend roeren en houd de boter goed in de gaten, zodat ze niet verbrandt. Gebruik je een keukenthermometer, verwarm dan tot ongeveer 150 °C.
- Wanneer de boter begint te geuren naar geroosterde hazelnoten, is ze perfect. Zeef de beurre noisette door een met een passeerdoek of keukenpapier beklede zeef om de bezinksels te verwijderen.

### **Croutons bereiden:**

- Verwijder de korstjes van het brood en snijd de rest in kleine, gelijkmatige blokjes.
- Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak de croutons goudbruin. Voor extra rijkdom kun je een klein klontje boter toevoegen.
- Laat de croutons uitlekken op keukenpapier.

### **Citroenpartjes snijden:**

- Snijd de boven- en onderkant van de citroen af. Zet de citroen rechtop en snijd met een scherp mes de schil van boven naar beneden. Verwijder ook het witte vlies, zodat alleen het sappige vruchtvlies overblijft.
- Snijd de partjes los langs de vliezen en vang het vrijkomende citroensap op.

### **Kruiden en kappertjes voorbereiden:**

- Spoel de kappertjes af en hak ze grof. Hak ook de kervel en platte peterselie fijn.

### **Rog bakken:**

- Verwarm een beetje van de beurre noisette in een koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur. Breng op smaak met witte peper en zout.
- Leg de rogvleugelfilets voorzichtig in de pan en laat ze rustig sudderen totdat de helft van de vis wit is geworden.
- Draai de vis voorzichtig om, zet het vuur iets lager en bak nog 1–2 minuten. Haal de vis uit de pan wanneer de kerntemperatuur 49 °C bereikt. Leg de filets op een voorverwarmd bord en dek losjes af met aluminiumfolie; de temperatuur zal nog iets doorstijgen tot 51–52 °C voor een perfect mals resultaat.

### **Saus en afwerking**

- Meng de fijngehakte kruiden, kappertjes en de helft van de citroenpartjes door de resterende beurre noisette.
- Breng de saus op smaak met vers citroensap, peper en zout. Schenk de aromatische saus royaal over de rog en garneer het gerecht tot slot met de knapperige croutons voor een elegante crunch.

*Bon appétit!*