



ZEETONG > TONGFILET IN BLADERDEEGSCHELPEL MET APPELCOMPÔTE EN BIESLOOK/VISSAUS

Ingredienten

6 PERSONEN

6 kleine tongfilets / 1½ dl. visfond

BLADERDEEGSCHELPEL

6 bladerdeegplakjes / eigeel

1 coquilleschelp (als model)

APPELCOMPÔTE

3 goudreinetten

1 à 2 eetl. suiker / scheutje Cointreau

SAUS

2½ dl. visfumet / 3 eetl. vermouth

6 eetl. witte wijn / 2 fijngehakte sjalotten

4 dl. slagroom / 8 eetl. crème fraîche

geknipte bieslook / peper en zout

koude boter om te monteren

GARNITUUR

12 bospeentjes met groen, getourneerd

36 verse peultjes / suiker



Bereiding

BLADERDEEGSCHELPEL Rol het korstdeeg uit ter dikte van 2 mm. en snijd er 6 plakken uit in de vorm van een (coquille)schelp, kerf ze met de punt van een mes enigszins in, zodat een schelpstructuur verkregen wordt. Bestrijk met eigeel en bak ze in een goed voorverwarmde oven (180° C) gedurende 10 - 15 min. af. Snijd ze horizontaal in tweeën. **APPELCOMPÔTE** Schil de appels en snijd ze in brunoise, was ze en breng ze met aanhangend water, met de suiker en een scheutje Cointreau aan de kook en laat ze 4-7 min. koken. Laat vervolgens 30 min. van het vuur af nagaren. **SAUS** Breng de visfumet met de witte wijn en vermouth samen met de fijngehakte sjalotten aan de kook en laat réduire tot het vocht stroperig en glanzend is, en zeef vervolgens. Voeg de room toe en laat weer réduire tot sausdikte. Maak de saus af met de crème fraîche, voeg de geknipte bieslook toe en breng op smaak met peper en zout uit de molen. (De saus kan eventueel licht afgemonteerd worden met koude boter.) **TONGFILETS** Vouw de tongfilets in een platte, warme braadslede, breng de visfond aan de kook en giet ze over de filets, laat ze hierin gaar worden (de filets moeten volledig onderstaan). **GARNITUUR** Maak de worteltjes schoon, laat een klein stukje groen eraan zitten, haal de draadjes van de peultjes. Kook beide groenten gaar in water met zout en 1 theel. suiker.

Presentatie

Vul het onderste gedeelte van de afgebakken schelp met de appelcompôte, dresseer de tongfilet erop, schenk een lepel saus erover en dek af met het bovenste gedeelte van het korstdeeg. Dresseer de groenten en serveer de rest van de saus eromheen.

Wijnsuggestie

Chardonnay en vooral die van down under hebben een faam dat ze nog al erg heavy zijn. Dat het ook anders kan bewijst deze Nieuwe Zeelander. Ligt goud geel van kleur. Een klein beetje rokerig maar wel fruitig met rijpe perzik tonen.

Jaargang

