



## ZONNEVIS > SAINT PIERRE ONDER CROÛTE WAARIN KERRIE EN DRAGON, MET MOSTERDSABAYON

---

### **Ingredienten**

6 personen:

6 zonnevisfilets a 100 gram

MOSTERDSABAYON

5 eetl. gastric\* / 4 eidooiers / ½ eetl. grove mosterd

25 gr. geclarifieerde roomboter

CROÛTE:

50 gr. broodkruim > 4 sneedjes witbrood zonder korst

50 gr. boter / 1 takje dragon / 1 theel. kerrie

GARNITUUR:

1 eryngie (Koningsoesterzwam of Eryngii

(ook wel duinvoetje genoemd) heeft een

fluweelachtige licht grijsbruine hoed en een

grote stevige witte steel

2 boterrapen (Een typisch Belgisch produkt

Een simpele en goedkope groente, lijkend op

een meiknolletje. Het is een supergroente die

in Nederland vrijwel onbekend is

### **Bereiding**

CROÛTE: Draai de sneedjes witbrood in de Magimix tot broodkruim. Meng het broodkruim met de gesmolten boter.

Mijoteer\* de kerriepoeder ( Sudderren, aanzweten, gaarstoven zonder kleur te krijgen. Bij kerriepoeder en

paprikapoeder gebruikelijk om de smaak beter te ontwikkelen.) voeg aan het broodkruim toe, evenals de gehakte

dragon, breng op smaak met zout. Rol de massa tussen plasticfolie dun uit en laat in de koeling opstijven. SAINT

PIERRE: Bak de geportioneerde visfilet (zonder huid) om en om aan , haal direct uit de pan, snijd de croûte in de vorm

van de vis en beleg ze ermee. BOTERRAAP: Schil de boterraap en snijd ze vervolgens in plakken (6 mm.) en daarna in

driehoekjes. (paysanne) Bak ze op een matig vuur in een beetje geclarifieerde boter gaar en breng op smaak.

ERYNGII: Snijd de paddestoelen in plakken en bak ze kort in de boter of olie. Goed op smaak brengen.

MOSTERDSABAYON: Sla de dooier met de gastric (gelijke hoeveelheden) op matig vuur of au bain marie tot een

sabayon. Zodra deze gaar is de gesmolten geclarifieerde boter toevoegen. Voeg daarna de mosterd toe (naar smaak).

A LA MINUTE: Gaar de vis met de croûte onder de salamander of in de oven.

### **Presentatie**

Schep de boterraap op de voorverwarmde borden, dresseer de vis erop, garneer met de gebakken eryngii en schenk de sabayon er omheen.

### **Wijnsuggestie**

De wijncommissie twijfelde tussen een Sauvignon en een ongehoude chardonnay bij dit gerecht, We kwamen

uiteindelijk uit bij een bijzondere Italiaan: de "SHARJS" (Chardonnay-Ribolla Gialla 2005) uit Friuli. Friuli is

een wijnbouwgebied in het uiterste noordoosten van Italië, grenzend aan Slovenië, deel van het vroegere Joegoslavië.

De wijn is geassembleerd met de twee druivenrassen chardonnay en ribolla gialla. De laatste is een lokaal ras, typisch

voor Friuli, en heeft op hout gerijpt. Samen met de ongehoude chardonnay geeft dit een frisse wijn met toch een mooi

vettige toets.

### **Jaargang**

