

Zeewolf Dugléré



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Vis

Ingrediënten

zeewolffilets
sjalot
tomaten
visbouillon
witte wijn
boter
room
peterselie
zout, peper
bindmiddel

Bereiding

Tomaten pellen, zaadlijsten verwijderen en in blokjes snijden (tomates concassées).

Sjalot versnipperen.

Peterselie fijn hakken.

Oven aanzetten op 160 graden.

Braadslede inboteren en de vis er in schikken.

De vis kruiden met peper en zout en de versnipperde sjalot over de vis verspreiden.

Een beetje visbouillon en witte wijn in de braadslede doen.

De vis in de braadslede afdekken met een ingeboterd bakpapier.

Plaats 15 tot 20 minute in de oven.

Haal de visfilets uit de braadslede en dek af met aluminiumfolie.

Doe het bereidingsvocht in een pan en voeg daar room bij.

Breng zachtjes aan de kook en bind de saus met een witte roux of een ander bindmiddel.

Voeg de tomatenblokjes en peterselie toe en houd de saus nog twee minuten tegen het kookpunt aan.

Schik de visfilets op warme borden en doe er de gevulde saus overheen.

Serveer met pommes duchesse (hertoginnenaardappelen).

Omdat de saus al rijkelijk gevuld is met tomaat, worden er normaal geen andere groenten bij dit gerecht gegeven.

Ik serveerde dit gerecht in het aspergeseizoen en kon het niet laten er toch enkele asperges bij te geven. Hiervoor heb ik de asperges schoongemaakt en 15 minuten gestoomd.