

Gebakken Tarbotfilet met peterseliewortel, mini garnaltjes en groenekruiden beurre blanc

Vorbereiding

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Strooi een beetje zout over de tarbot.
3. Bak, in een beetje olie, op middelhoog vuur, de tarbot in een anti-aanbak pan. Een paar minuten tot de onderkant goud bruin is.
4. Verwarm terwijl de vis bakt de groenekruiden beurre-blanc in een steelpan.
5. Verwarm ook de gebakken peterseliewortel samen met een deel van de crème van peterselie samen in een pan.
6. Verwarm de borden voor in de oven of in heet water.
7. Draai de tarbot om en voeg dan een klontje boter toe, laat deze smelten, schep dan wat van de gesmolten boter over de vis en draai nog een keer om, en schep er weer boter over en haal uit de pan en leg op een stuk keukenpapier. Schep een lepel boter op de tarbot (bekijk hiervoor de video).
8. Spuit in een zigzag vorm een laag crème van peterselie op de tarbot.
9. Strooi daar de aardappelcroutons en de mini garnalen over.
10. Spuit daar weer een paar stippen peterseliecrème op en leg er wat cress op.

Bord opmaken

1. Schep een lepel van de verwarmde gebakken peterseliewortel en crème midden op het bord.
2. Leg daar de tarbot boven op.
3. Maak af met een flinke lepel groene kruiden beurre-blanc.

SOUS

connoisseurs



Groenekruiden Beurre blanc



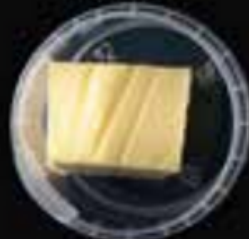
Tarbotfilet



Crème van peterselie



Boter



Aardappelcroutons



Mini garnaltjes



Daikon- en Sakuracress



Gebakken peterseliewortel

