

Roodbaars

met aardappelschubben



HOOFDGERECHT

Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

BEREIDING

Roodbaars met aardappelschubben

Schil de aardappelen in gelijke, dunne schijfjes. Steek uit de schijfjes cirkelvormpjes van ca. 1,5 cm doorsnee. Meng de aardappelschijfjes met olijfolie en Maizena.

Verwijder eventuele graten van de roodbaarsfilet en dep de vis droog. Bestrijk de vis met eigeel en leg de aardappelschijfjes er op, als schubben. Zet de roodbaarsfilet nu ca. 1 uur in de koeling.

Klaar de boter en verhit deze in een pan. Leg de roodbaarsfilet er voorzichtig in op de zijde met aardappelschijfjes. Kruid de vis met zout en bak tot er een krokant laagje ontstaat. Draai de vis nog kort om, haal vervolgens uit de pan en leg in keukenpapier.

Hollandaise saus

Klaar de boter en warm deze vervolgens op bij ca. 50 °C.

Klop het eigeel met de witte wijn en het citroensap au bain-marie tot een romige massa. Meng de eigeelmasse met de geklaarde boter en breng op smaak met zout en peper.

Garnering

Smelt boter in een pan en verwarm de garnalen hierin. Pluk de tuinkers en citroenmelisse en vermeng deze met de garnalen.

SERVEERTIP

Schenk de Hollandaise saus op het bord en plaats de roodbaarsfilet erop. Leg de garnalen met kruiden ernaast.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

Roodbaars met aardappelschubben

- 800 g vastkokende aardappelen
- 50 ml milde olijfolie
- 50 g Maizena
- 1,4 kg roodbaarsfilet
- 200 g boter
- 10 g zeezout-vlokken

Hollandaise saus

- 500 g boter
- 100 g eigeel
- 100 ml witte kookwijn
- 10 g citroen
- 10 g zeezout-vlokken
- 1 g witte peper

Garnering

- 250 g garnalen
- 10 g tuinkers
- 10 g citroenmelisse
- 30 g boter

Voedingswaarden

(per portie à 300 gram)

Energie:	837 kcal / 3468 kJ
Vet:	72,4 gr
Koolhydraten:	16,0 gr
Eiwitten:	28,4 gr