

Vlechtje van Noordzeetong met blanke botersaus en paprikacoulis met shiitake

Ingrediënten voor 4 personen

Vis:

4 Tongfilets
2 dl Visfumet (=visfond)
Peper, zout

Blanke botersaus:

75 ml Droge witte wijn
100 ml Noilly Prat (droge vermout)
125 ml Visfumet of kippenbouillon
2 Gehakte sjalotten
1 Theelepel saffraanpoeder of een pluk saffraandraadjes
2 dl Culinaire room
Cayennepeper of paprikapoeder
50 gram Koude goede boter

Paprikacoulis:

1 Rode paprika
1 Perssinaasappel
50 ml Visfumet
30 ml Droge witte wijn

Garnituur:

75 gram Shiitakes
1 Sjalot
Peper, zout
20 gram Boter
¼ Rode paprika
Kervelpluksels (of 2 takjes platte peterselie)
100g Basmatirijst

Werkwijze

Blanke botersaus:

1. Stoof de gesnipperde sjalot. Voeg de wijn, vermout, fond, saffraan en room toe, en kook in tot de helft.
2. Kruid met cayennepeper en zout. Pureer met een staafmixer en passeer de saus.
3. Monteer met de ijskoude boter.
4. Paprikacoulis:
5. Schil de rode paprika, snijd in brunoise en zet deze op met het sinaasappelsap, de fond en de witte wijn. Kook gaar en mix.
6. Breng op smaak met peper en zout.
7. Meng vervolgens een kleine helft van de blanke botersaus met de puree van de rode paprika.
8. Garnituur:
9. Trek de shiitakes in kleine stukjes.
10. Snijd de sjalot fijn, stoof deze en voeg de laatste 5 minuten de shiitakes toe, kruid met peper en zout.
11. In een andere pan, snijd de rode paprika in julienne, stoof ze beetgaar en breng op smaak.

Vis:

- Snijd de tong in 3 gelijke delen, maar snijd niet helemaal tot boven aan.
- Maak er vlechtjes van (zie afbeeldingen).
- Schik ze in een vuurvaste schotel, kruid met peper en zout en bevochtig met visfumet tot de vis net onderstaat. Laat afgedekt zachtjes garen in een oven op 175°C of stoom de vis boven de fond.

Afwerking: (zie afbeeldingen)

- a) Nappeer de 2 sauzen op het bord en schik de vlechtjes er op.
- b) Breng in de botersaus wat gestoofde paprikajulienne en in de paprikasaus wat gestoofde shiitakes.
- c) Versier met kevelpluksels. Serveer met basmatirijst.

