

Grouper meunière

Ingredienten

- 50 g pijnboompitten (geroosterd)
- 50 g hazelnoten (geroosterd)
- 50 g panko
- 50 g kaas parmezaanse
- 50 g boter

:

voor grouper:

- 300 g grouper filets
- 25 g boter

voor champignons:

- 350 g champignons
- 25 g boter
- 1 st sjalot

voor de prei:

- 2 st prei (wit)
- 50 g boter
- 10 ml Water

voor de moselen:

- 300 g mosselen (bouchot)
- 25 ml Water

voor de coulis:

- 1 bussel peterselie
- 50 ml room (verse)
- 20 ml moselkookvocht
- 2 g peper en zout

garnituur:

- 200 g garnalen (ongepeld)
- 1 takje peterselie
- 2 stronkjes lente-uitjes, fijngesneden
- 25 g boter

Bereiding

Naar origineel Recept: Noordzeetong meunière - Hof van Cleve Style

Maak de panade:

Maal de pijnboomspitten en hazelnoten fijn tot de olie er bijna uitkomt. Voeg de panko, Parmezaanse kaas en boter toe. Mix alles tot een smeug geheel en strijk uit op een vel boterpapier. Leg er een tweede vel boterpapier bovenop en rol er met een deegrol over. Plaats in de koelkast en snijd in de gewenste vorm wanneer de panade koud is.

Maak de grouper:

Haal het vel van de vis en fileer. Snijd in porties van 100 g, kruid met peper en zout. Plaats in een vacuum zakje en voeg klein beetje boter toe. Garen voor 7 minuten op 53°C. Haal de grouper uit en beleg met de panade, plaats onder de grill tot een goudbruine korst is verkregen.

Maak de duxelle van champignon:

Snij de champignons in fijne plakjes en daarna in fijne blokjes. Stoof aan in boter met een sjalot en kruid met peper en zout.

Maak de prei:

Snij het wit van de prei in ringen. Leg de preiringen in een pan en leg er de klontjes boter op. Kruid met peper en zout. Giet er klein beetje kokend water bij en laat 2 minuten uitdampen op het vuur.

Maak de mosselen:

Doe de ontbaarde mosselen in kleine steelpan. Kruid met peper en voeg een klein scheutje water toe. Zet er een tweede pan bovenop en plaats 1 minuut op het vuur. Haal de mosselen uit de schelp.

Maak de coulis van peterselie:

Doe de geplukte en gewassen platte peterselie in kokend gezouten water. Giet na 1 minuut af en laat schrikken in ijswater. Giet er door een zeef het sap van de mosselen bij en voeg een scheutje room toe. Mix tot een coulis en breng op smaak met peper en zout.

Werk af:

Snijd de garnalen fijn. Vermeng met de duxelle van champignon en een beetje peterselie en warm even op. Warm de lenteuintjes op in een klein beetje water met boter. Kruid af met peper en zout.