

Heilbot met sjalotten



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 250 g sjalotten
- 400 ml rode wijn
- 600 g aardappelen
- 200 ml kreeftenbouillon
- 400 ml room
- 50 g koude boter
- 1 preistengel
- 4 el boter
- 4 heilbotfilets
- 2 el fijngehakte bieslook

Bereiding

Pel de sjalotten en snij in ringen. Breng de rode wijn met de sjalotten aan de kook. Laat zeer zachtjes inkoken tot de wijn is opgenomen. Hou de sjalotten opzij.

Schil de aardappelen en steek er balletjes uit met behulp van een parisiennelepel (meloenlepel). Kook de aardappelballetjes 15 à 20 minuten in gezouten water. Giet ze daarna af.

Verwarm de room samen met de kreeftenbouillon en laat voor twee derde inkoken. Kruid met peper en zout. Klop de boter er in kleine klontjes door met een garde.

Spoel de prei grondig en snij in ringen. Laat de preiringen ongeveer 5 minuten fruiten in 2 eetlepels boter. Voeg de aardappelballetjes toe en laat nog enkele minuten stoven. Hou warm.

Kruid de heilbotfilets met peper en zus. Verhit 2 eetlepels boter en laat de filets er ongeveer 3 minuten aan elke kant in bakken.

Verdeel de aardappelen en de prei over de borden. Schik wat sjalotten op elk visfilet en leg de filets vervolgens op de groenten op de borden. Nappeer met saus en bestrooi met bieslook. Dien meteen op.