

# Tongfilets Escaletta



## Ingredienten

**Voor 4 personen:**

- 8 tongfilets
- 4 sint jacobsvruchten
- 2 liter visfumet
- 4 courgetten
- 2 uien
- 1 bosje basilicum
- 1 dl droge witte wijn
- 3 dl room
- 1 pezo, nootmuskaat
- 4 maantjes bladerdeeg
- 1 tuinkers
- 100 gram garnalen
- 50 gram gruyerekaas

## Bereiding

Laat de witte wijn met de gehakte uien, de basilicumstengels en de peperkorrels tot de helft inkoken.

Voeg de room toe en reduceer opnieuw tot de helft. Maal alles fijn met de mixer, passeer door een zeef en voeg

3 el. gehakte basilicum toe.

Schaaf de courgetten in julienne, pocheer 2 min. in zout water, laat uitlekken en bind ze met een geutje room en

een beetje gruyerekaas.

Kruid de groenten met peper, zout en nootmuskaat en laat langzaam opwarmen.

Rol de sint jacobsvruchten in de tongfilet, steek vast met prikkertje en pocheer in de visfumet.

Verdeel de courgetten over de borden, schik er de tongrolletjes op en lepel de roomsaus erover.

Strooi eventueel wat gruyerekaas en garnalen eromheen en glaceer het gerecht onder de ovengril.

Versier de borden met tuinkers, een maantje in bladerdeeg en wat fijngehakte peterselie.

Naar een recept van Christian Depauw