

Met calvados geflambeerde zeeduivel



Ingredienten

Bereiding

Snijd de zeeduivelfilets in porties van 50 g (3 per persoon). Snijd de uien in fijne ringen.

Laat de ui licht slinken in de boter en voeg de stukken zeeduivelfilet toe zodra de ui glazig wordt. Kleur de filets licht aan alle kanten en flam-beer met de Fine Calvados. Dek af en laat enkele minuten trekken op het vuur.

Maak met behulp van 2 ronde schaaltes die in elkaar passen korfjes met het brikdeeg: bestrijk de binnenkant van het grootste schaalte en de buitenkant van het kleinste met boter met behulp van een penseel. Bekleed de binnenkant van het grootste schaalte met het brikdeeg en zet het kleinste erin. Snijd het overvallige deeg weg met een schaar.

Bak 5 minuten in de oven op 160°C, laat afkoelen en haal uit de vormpjes.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes van 1 cm. Doe de blokjes in een kom en giet er de oude calvados over. De appels moeten bijna al de calvados opslorpen.

Laat 2/3 uur in de koelkast staan. Laat op het moment waarop je het gerecht gaat serveren de appels uitlekken. Bak ze goudbruin in wat boter, voeg een snuifje kaneel toe en houd warm.

Haal de vis uit de pan. Warm de saus weer op en doe er de perenlikeur en de Jamaicaanse piment bij. Als de saus te lopend is, kan je ze indikken met wat marszetmeel dat je vooraf in koud water hebt opgelost. Stort de appelblokjes in de korfjes. Leg de zeeduivelfilets op de borden en overgiet met wat saus.