

Heilbot gelakt mer lardo, pastinaakpuree en verjussaus



Ingredienten

Heilbot:

- 200 g heilbotfilets
- 2 sneetjes lardo di colonnato
- 1 el ui (gedeshydrateerd en gedroog)
- 1 el bieslook (vers en gesnipperd)
- 1 el bernagie (gesnipperd)
- 1 el venkelpollen
- pezo

Pastinaakpuree:

- 300 g pastinaak
- 180 g volle room
- 90 g boter
- pezo

Verjussaus:

- 100 ml Verjus du PÃ©rodord (+ extra om te weken)
- 100 ml kippenbouillon
- 1 komkommer
- 6 lente uitjes
- 2 el gouden Sultana rozijnen
- 200 g ongezouten boter

Bereiding

Recept voor 2 personen

1. Voor de **Verjussaus**: week de rozijnen in de Verjus du Périgord.
2. Doe de 100 ml Verjus du Périgord samen met de kippenbouillon in een pan. Reduceer tot 1/4, neem van het vuur en roer er de boter in kleine nootjes onder. Kruid en hou warm.
3. Voeg de rozijnen en de in dobbelsteentjes gesneden komkommer toe. Werk af met de snippers van lente-ui.
4. Voor de pastinaakpuree: schil de pastinaken en snij in brunoise. Doe ze in een pan met de room en de boter. Laat sudderen tot ze zacht zijn en pureer. Doe ze door de zeef en kruid af.
5. Kruid de **heilbot** en plaats ze op de velzijde in een hete pan. Braad tot ze goudbruin zijn. Draai ze om en haal de pan van het vuur. Laat de filets verder garen in een verwarmde oven.
6. Bedek de heilbot porties met een fijne snede lardo. Maak de gedroogde ui fijn. Garneer de vis met de venkelpollen, de gesnipperde ui, de bieslook en de bernagie.
7. Om te serveren, plaats een rondje pastinaakpuree in het midden van elk bord en dresseer de heilbot er bovenop.
8. Giet de Verjussaus rond de heilbot en bestrooi met enkele eetbare bloemen.

Recept naar Simon Hulstone