



# Kabeljauw Lion in kruidenkorst

geserveerd met geglaceerde babygroente, salade van gestoomde La Ratte aardappels en een luchtige beurre blanc met saffraan.

## Bereidingswijze

### Kruidenkorst

We beginnen met het maken van de kruidenkorst waarvoor we de boter laten smelten maar niet te warm laten worden. Vervolgens draaien we in de keukenmachine het brood fijn. Voeg de kruiden samen met wat zout toe. Giet, al draaiend, de gesmolten boter hierbij totdat het een egale stevige massa vormt. Het geheel spreiden we uit op vetvrij papier. Tot slot leggen we hier nog een laag papier op en rollen we dit met een deegroller uit tot een mooie vlakke plak.

### Aardappels

De aardappels stomen we in hun geheel beetgaar en, terwijl ze nog warm zijn, wrijven we het schilletje eraf. Dan snijden we de aardappels in gelijkmatige blokjes en maken deze direct aan met een scheutje witte wijnazijn, olijfolie, sjalotten, peper en zout. De kruiden roeren we er later doorheen.

### Beurre blanc

Laat de witte wijn samen met de sjalotten, laurier, tijm en witte wijnazijn inkoken tot een derde. Zeef alles eruit en zet dit vervolgens op met de slagroom. Laat dit verder inkoken tot ongeveer de helft. Voeg nu de saffraan toe en laat deze intrekken. Breng het geheel daarna nog een keer aan de kook en haal het dan van het vuur af. Werk vervolgens met een staafmixer de boter er beetje bij beetje doorheen. Let op! Reserveer dit warm maar niet te warm i.v.m. de kans op schiften.

### Groenten

Zet de bietjes op in koud water, zodat ze net onder staan, en breng dit voorzichtig aan de kook. Haal de bietjes uit het water als ze beetgaar zijn en pel voorzichtig het schilletje eraf. Let erop dat de bietjes hun originele vorm behouden. Snij de venkel bij en reserveer het loof. Blancheer de venkel in gezouten water tot beetgaar en koel deze terug op ijswater.

### Kabeljauw

Bak de kabeljauw op de huid en zout de bovenliggende kant. Haal de kabeljauw met behulp van een paletmes uit de pan en draai deze op de vleeskant. Trek vervolgens de huid er voorzichtig af, breng de vis op smaak en plaats hier een op maat gesneden kruidenkorst op. Plaats deze in de oven en maak intussen de rest van het garnituur af. Afhankelijk van de dikte zal de Kabeljauw 6 tot 8 minuten in de oven nodig hebben.

Giet de warme beurre blanc in een slagroomkudde en draai hier één patroon in (reserveer warm). Glaceer de groenten apart van elkaar met een beetje boter, gevogelte fond, peper en zout. Verwarm de aardappelsalade, breng deze op smaak en roer er voorzichtig de kruiden doorheen. Nu is het moment aangebroken om het gerecht af te maken: plaats de aardappelsalade in een rechthoekige steker en plaats hierop de kabeljauw. Plaats de groenten er speels omheen. Spuit vervolgens de beurre blanc in een apart bakje, zodat deze mooi gedresseerd kan worden over het bord. Maak het geheel af met het loof van de venkel.

*Bon appétit!*

Herman Klukkert  
Chefkok VHC Jongens

## Ingrediënten

- 4 kabeljauw Lions van ongeveer 180 gr.
- 150 gr. boter
- 4 sneetjes casino wit zonder korst
- ½ bosje peterselie
- ½ bosje kervel
- 4 takjes dragon
- 300 ml. witte wijn
- 200 ml. witte wijnazijn
- 300 ml. verse slagroom
- enkele draadjes verse saffraan
- 2 sjalotten geschild en in ringen gesneden
- 2 blaadjes laurier
- 2 takjes tijm
- 100 gr. boter in blokjes gesneden en koud bewaard
- 8 minibietjes, gewassen
- 8 babyvenkel, loof geplukt en bewaard
- 600 gr. La Ratte aardappels
- 1 sjalot fijn gesnipperd
- ½ bos bieslook in fijne ringen gesneden
- 4 takjes dragon, van de tak afgeritst en fijn gesneden
- olijfolie, peper en zout