

Mosselsoep met zacht gegaarde kabeljauw

Ingrediënten:

Mosselsoep:

1 kg mosselen
150 gr winterpeen
300 gr prei
400 gr knolselderij
150 gr ui
2 st knoflookteen
boter
peper
2 dl witte wijn
2 dl water
0,3 gr saffraandraadjes
peper en zout

Kabeljauw:

300 gr kabeljauwfilet
peper en zout
citroensap
olijfolie

Afwerking:

80 gr bosui
9 dl krachtige
visbouillon
olijfolie
1 tl kerriepoeder
2 dl slagroom
peper en zout

Indekken:

Presentatie:

Bereidingswijze:

Mosselsoep:

Was de mosselen en verwijder de mosselen die kapot zijn of niet sluiten. Maak de wortel, prei, knol, ui en knoflook schoon en snijd klein. Fruit deze groenten aan in een beetje boter. Voeg de mosselen met de wijn en wat peper toe. Breng aan de kook en laat ca. 6 minuten koken tot de mosselen open staan. Giet af door een zeef maar vang het kookvocht op!!

Selecteer 30 mooie mosselen met de schelp om ze straks in de soep te presenteren. Haal de mosselen los van de schelp en plaats deze terug in de schelp. Bewaar in een zeef (om later weer in op te warmen).

Haal de overige mosselen uit de schelp en voeg deze samen met de saffraandraadjes toe aan het kookvocht en zet weg.

Kabeljauw:

Controleer de filet op graten. Dep de kabeljauw droog en verdeel in 10 porties. Kruid met peper en zout en besprenkel met citroensap en olijfolie. Leg ze in een ingevette ovenschaal in de koeling.

Afwerking:

- Snijd de bosui fijn in ringetjes.
- Gaar de kabeljauw 12 min in een oven van 120°C.
- Zeef het mosselvocht en voeg het vocht toe aan de visbouillon. Breng aan de kook.
- Doe een beetje olie in een pannetje en fruit hierin de kerrie. Voeg dan de kerrie en de slagroom bij de soep en verwarm even door. Zeef de soep en breng op smaak met peper en zout. Kook in tot de gewenste dikte.
- Warm de mosselen (met schelp) op in de soep m.b.v. een zeef.
- Schuim net voor uitserveren op met staafmixer.

Warm soepbord en -lepel.

Presentatie:

Leg in elk bord in het midden de kabeljauwfilet. Leg de mosselen met schelp hier rondom heen. Schenk de soep om de vis en garneer met ringetjes bosui.

