

Skrei met schaaldierensaus, groene asperges, courgette en ontbijtspek

Ingrediënten:

Skrei:

700 gr skrei met vel
boter
olijfolie extra vierge
peper en zout

Schaaldierensaus:

100 gr ui
3 st teen knoflook
pantfers van de
scampi (voorgerecht 2)
200 gr garnalendoppen
3 el olijfolie extra vierge
afsnijdsels vis
2 el tomatenpuree
0,1 dl cognac
2 dl witte wijn
4 dl visfond

Asperges:

10 st asperges, groen

Ontbijtspek:

10 st ontbijtspek,
dunne rechte
plakken

Courgette:

200 gr courgette

Afwerking:

½ tl baking soda
peper en zout
olijfolie extra vierge
aardappelzetmeel
boter voor saus

Indekken:

Presentatie:

Bereidingswijze:

Skrei:

Controleer de skrei op graten en slechte stukken. Gebruik deze afsnijdsels voor de saus. Verdeel de vis in 10 porties en bak deze op de velzijde kort aan in een mengsel van boter en olijfolie. Strijk een ovenplaat in met olie, bestrooi met peper en zout en leg de vis met de velkant naar boven op de plaat. Strijk de bovenzijde van de vis in met olie en bestrooi met peper en zout. Bewaar afgedekt in de koeling.

Schaaldierensaus:

Snipper de ui en knoflook. Bak de pantfers en garnalendoppen aan in de olijfolie. Voeg ui en knoflook toe en fruit kort mee. Voeg de visafsnijdsels en de tomatenpuree toe en fruit mee. Blus af met cognac en witte wijn en laat deze grotendeels verdampen. Voeg daarna visfond toe en laat 30 min trekken (**niet langer**). Zeef de saus en kook in tot de gewenste hoeveelheid (± 2 dl). Bewaar tot uitserveren

Asperges:

Schil de onderste helft van de asperges en verwijder het onderste harde stuk. Snijd de asperges in 2 stukken. Bewaar tot afwerking.

Ontbijtspek:

Bak het ontbijtspek in een droge pan. Bewaar tussen keukenpapier.

Courgette:

Snijd de ongeschilde courgette in de breedte in stukken van 3 á 4 cm. Snijd de stukken in de lengte in 8 partjes en tourneer deze. Bewaar tot afwerking.

Afwerking:

- Gaar de vis ongeveer 20 min in een oven van 120°C. Controleer de gaarheid.
- Breng water aan de kook met iets zout en baking soda, doe eerst de onderste stukken asperges in het kokende water en na 1 min de kopstukken. Kook ze beetgaar. Haal de asperges uit de pan en leg in een **warme** schaal. Kruid met peper en zout.
- Bak de courgette op laag vuur in olie zonder bruin te laten kleuren en kruid met peper en zout.
- Verwarm de saus en monteer met koude boter. Breng op smaak met peper en zout.

Dek in met een warm groot bord met visbestek mes en vork.

Presentatie:

Zie foto: Leg 2 stukken asperges midden op het bord. Leg er wat saus tegenaan en leg de vis hierop. Garneer met een paar stukjes courgette. Leg schuin op de vis een reep ontbijtspek.

