

# Tongfilet met gepofte knolselderij

## Ingrediënten:

### Knolselderij:

1 kg knolselderij  
4 st knoflookteentjes  
30 gr boter  
zeezout  
peper  
6 takjes tijm  
3 st laurierblaadjes  
25 gr crème fraîche  
chili-olie

### Beurre blanc:

1,25 dl witte wijn  
30 gr sjalot  
0,75 dl room  
75 gr boter  
½ st citroen  
gezouten citroensap  
peper en zout

### Rettich:

10 cm dikke rettich  
1 dl sushiazijn  
30 gr zalmeitjes

### Puntpaprika:

1 st rode puntpaprika (17-25 cm)  
zonnebloemolie  
300 gr broccoli

### Afwerking:

1 kg 10 tongfilets van ± 80 gr  
peper en zout  
bloem  
boter

### Indekken:

### Presentatie:

## Bereidingswijze:

### Knolselderij:

Schil de knolselderij en leg deze op een groot stuk aluminiumfolie waarmee de knol luchtdicht ingepakt kan worden.  
Pureer de knoflookteentjes, vermeng deze met roomboter en wrijf de knolselderij in met dit mengsel. Kruid de knol af met zeezout, peper, tijm, laurierblaadjes en leg een stukje boter op de knol.  
Pak de knol goed in zodat er geen stoom vrij kan komen.  
Pof de knol 2 uur in de oven van 200°C (draai de knol na 1 uur om).  
Haal de knolselderij uit de oven en laat iets afkoelen boven een zeef. Vang het vocht op. Pureer de knolselderij met boter en crème fraîche. Voeg eventueel iets van het opgevangen vocht toe. Druk door zeef en voeg chili-olie, peper en zout naar smaak toe. Bewaar in de warmhoudkast.

### Beurre blanc:

Snijd de boter in blokjes en leg in de vriezer.  
Snipper de sjalot.  
Kook de witte wijn met de sjalot in tot 1/3 deel.  
Voeg de room toe en kook in tot de helft en zeef de saus.  
Rasp de schil van de citroen ragfijn en doe bij de saus.  
Vul naar smaak wat druppels gezouten citroensap toe.  
Breng op smaak met peper en zout.

### Rettich:

Snijd de rettich op de snijmachine (stand 8) in minimaal 20 dunne plakjes van 2 mm. Steek vervolgens met een steker (Ø 3,5 cm) een rondje uit en snijd ze vervolgens in tot het midden. Marineer de rondjes in sushi-azijn.  
Maak voor gebruik er bloemetjes/kommetjes van en doe er wat zalmeitjes in.

### Puntpaprika:

Was de puntpaprika en snijd in 10 lange repen.  
Bak de repen gaar in olie en zet weg in warmhoudkast.  
Haal 20 roosjes van de broccoli.

### Afwerking:

- Stoom de broccoliroosjes 8 minuten.
- Dep de filet goed droog en bestrooi de filets met peper, zout en bloem. Bak de filets op laag vuur gaar in geklaarde boter.
- Maak beurre blanc warm en voeg de harde stukjes boter (uit de vriezer) toe. Laat niet meer koken!

Indekken met groen bord met visvork en -mes

### Presentatie:

Leg de knolselderijpuree met behulp van een middelgrote ijslepel op het bord. Druk hierin met de achterkant van de ijslepel een holletje, vul deze met de beurre blanc en leg de tongfilet erop.  
Garneer af met reepje paprika, broccoli roosje en 2 rettichbloempjes, gevuld met zalmeitjes.

