



INGREDIËNTEN

Bieslook-beurre blanc

- 2 sjalotten, gesnipperd
- 250 gram gezouten boter, koud
- 150 ml witte win
- 50 ml witte natuurazijn
- 50 ml room
- sap van ½ citroen
- ½ borse bieslook, ragfin gesneden

Pasta

- 200 gram tubetti
- olijfolie
- 1 sjalot, gesnipperd
- 1 eetl. knoflookcrème (zie blz. 268)
- 100 gram cantharel, grof gehakt
- 100 gram beukenzwam, grot gehakt
- 100 gram trompette de la mort (hoorn-van-overvloed), grot gehakt
- 1 gekookte kreeft van 600 gram, schoongemaakt en het lees in stukjes
- 4 eetl. versgeraspte parmezaan

Zeetong

- 2 gefileerde (ca. 500-600 gram elk) zeetongen
- olijfolie

Afwerking

- 1 recept mousseline vin jaune (zie blz. 138)
- 4 eetl. burratacrème (zie biz. 265)
- 4 eetl. basilicumolie (zie biz. 265)
- Oost-Indisch kersblad, ter garnering
- Geraspte schil van 1 biologische citroen

BEREIDINGSWIJZE

Stoof voor de bieslook-beurre blanc de sjalot in een hete sauspan met 1 eetlepel gezouten boter. Blus af met de witte win en natuurazijn en laat dit tot een kwart inkoken, Voeg de room en 50 milliliter water toe en maak de saus dikker door al roerend geleidelijk koude stukjes van de resterende boter toe te voegen. Fris de saus op met het citroensap. Het bieslook voegen we aan het eind van het recept toe.

Kook de tubetti volgens de aanwijzingen op de verpakking al dente in een pan met ruim gezouten water en een scheut olijfolie. Giet af, maar vang het kookvocht op. Laat de tubetti afkoelen onder koud stromend water. Voeg er nog een scheut olijfolie aan toe en meng voorzichtig.

Stoof de sjalot en knoflookcrème aan in een hete pan met een scheutje olijfolie voeg er de gehakte paddenstoelen aan toe. Bak de paddenstoelen licht aan: Voeg de kreeft, tubetti, 3 eetlepels van het kookvocht, 2 eetlepels olijfolie en de parmezaan toe en breng op smaak met peper en fijn zeezout. Schud de pasta op of roer voorzichtig door. Zorg dat het kookvocht mooi rond de pasta kleeft. Het kookvocht en de parmezaan zorgen voor de binding van de saus rond de pasta.

Verwarm de oven voor tot 175 °C. Kruid de zeetongfilets met versgemalen zwarte peper en fijn zeezout. Grill ze 1 minuut aan één zijde in een hete grillpan met een scheut olijfolie en zorg dat de binnenkant nog rauw is. Leg de zeetongfilets in een koude ovenvaste pan met anti-aanbaklaag en besprenkel met olijfolie.

Verwarm de beurre blanc en lepel 8 tot 10 eetlepels over de zeetong, Verwarm de zeetong 1 tot 2 minuten in de oven Voeg de ragfijn gesneden bieslook toe aan de rest van de beurre blanc.

Plaats de warme zeetongfilets in een overschaal of een warm diep bord, dresseer boven op de zeetongen de tubetti en lepel over en tussen de vis de bieslook-beurre blanc, mousseline vin jaune, burratacrème en basilicumolie, Werk af met enkele blaadjes Oost-Indische kers en de citroenrasp