

22-10-2013

Kookavond

Pladijsfilets met sabayon van oesterzwam, gebakken scampi en basilicumolie.

Nodig voor 4 pers:

- 4 dubbele filets van pladijs, 8 scampi.
- 1 potje verse basilicum, 1 limoen, 100 gr kleine oesterzwammen, 50 gr boter
- 2 eierdooiers, 10 cl witte wijn, 10 cl visbouillon
- Peper en zout, olijfolie
- 4 grote aardappelen

Zo maak je het:

- Dompel 1 botje basilicum kort in kokend gezouten water en verfris onmiddellijk.
- Mix deze mooi glad met wat olijfolie.
- Pel de scampi, verwijder darmkanaal en snijd middendoor. Kruid met peper en zout.
- Bak de scampi kort aan in wat olijfolie.
- Snijd de oesterzwam in kleine dobbelsteentjes en bak kort aan in hazelnootboter, breng op smaak met peper en zout
- Boter een vuurvaste schotel wat in en schik er de dubbel gevouwen visfilets op.
- Bevochtig met witte wijn, visfumet en wat sap van limoen.
- Kruid met peper en zout.
- Dek af met aluminiumfolie en plaats gedurende 10-tal min. in een voorverwarmde oven op 180° C.
- Neem een steelpannetje met schuine rand en klop er de eierdooiers samen met 4 eierschaaltjes (gebruik een halve eierschaal als maatbeker) kookvocht los.

- Zet het pannetje op een matig vuur en klop tot een schuimige sabayon.
- Breng op smaak met peper, zout en werk af met de gebakken oesterzwammen.
- Draai de aardappelen in tonvorm en kook deze beetgaar.
- Schik vis op bord, vervolgens de saus, enkele aardappelen, de scampi en als laatste werk af met druppeltjes basilicumolie.