

Met scampi's gevulde zeetongfilet met champagnesabayon

Nodig:

- 10 filets van zeetong
- 16 kleine of 8 grote scampi's
- 1 eiwit
- ½ dl koude room
- Peper en zout
- 4 grote bladeren spinazie
- 4 el olijfolie
- 8 kleine takjes dille

voor de sabayon

- 2 eidooier
- ½ citroen
- 2 halve eierschalen champagne
- 2 halve eierschalen visbouillon

Zo maak je het:

- Pel de scampi's en stoom ze 1 min en kruid met p & z
- Snij 2 tongfilets in kleine stukjes en zet ze een kwartiertje in de diepvriezer om goed te koelen
- Daarna mogen de stukjes vis in de blender, voeg er het eiwit en de ijskoude room bij, kruid met p & z en mix alles zeer fijn
- Leg de overige zeetongfilets op een werkblad met de witte graatzijde naar beneden. Geef op elke filet enkele klopjes met een groot mes of plat voorwerp. Kruid lichtjes met zout
- Smeer elke filet in met een beetje visfarce uit de blender
- Leg op elke filet een reep spinazieblad ter grootte van de filet en smeer ook dat blad in met wat visfarce

- Leg tot slot op elke filet 2 kleine of een grote scampi
- Rol deze filet op en prik ze vast met prikker
- Stoom of pocheer de filets 6 min
- Maak ondertussen de sabayon: meng de dooiers, het sap van de halve citroen, de champagne, de visbouillon, een weinig peper en zout en klop dat mengsel op een klein vuurtje op tot een schuimige vaste sabayon
- Laat de gestoomde of gekookte visfilet uitlekken
- Giet de saus op warm, geen hete borden. Haal de prikkers uit de vis en leg de filets op de saus, giet een schuitje olijfolie op de scampi's en leg er telkens een takje dille op als versiering