

Zeebaars met asperges en zeekraal

Hoofdgerecht voor 4 personen

Ingrediënten:

- 12 witte asperges
- 6 groene asperges
- 600 gr zeebaarsfilet
- peper en zout
- 1 sjalotje
- 50 gr lamsoren
- 100 gr zeekraal
- 50 ml visfond
- zalmeitjes

Voor de saus:

- 1 eidooier
- 1 el citroensap
- 100 gr gesmolten boter
- 50 ml geslagen room

Bereiding:

De witte asperges schillen en de schillen met ruim water opzetten en een half uur laten koken. De asperges hierin vervolgens beetgaar koken.

De zeebaars wassen onder de kraan, droogdeppen, met peper en zout bestrooien en even om en om op de hete grill leggen om kleur te krijgen.

De zeebaars in een beboterde schaal leggen en in de op 220 graden voorverwarmde oven net gaar laten worden.

Het sjalotje snipperen en in de hete boter glazig laten worden. De gewassen en uitgelekte lamsoren en zeekraal een minuut meebakken, afblussen met de fond en een minuutje laten doorkoken.

Voor de saus de eidooier met citroensap losroeren en hier geleidelijk, au bain-marie de gesmolten boter doorkloppen, zodat een mooie gebonden saus ontstaat. De slagroom half stijf slaan.

Eerst een eetlepel aspergevocht door de saus roeren en er vervolgens de slagroom door spatelen.



De saus op smaak afmaken met peper en zout.

Opmaak:

De uitgelekte lamsoren en zeekraal in het midden van de voorverwarmde borden leggen en de stukken zeebaarsfilet hier omheen leggen.

De asperges in de lengte halveren en tussen de stukken zeebaars leggen.

De saus rond het geheel schenken en met zalmeitjes garneren.