

Gegrilde heilbot met mosterdsaus

Thierry



Nodig voor 4

800 g aardappelen (Belle de Fontenaye)

1 heilbot (ca. 800g)

150 g bloem

1,5 dl plantaardige olie

5 eidooiers

1 tl water

250 g geklaarde boter

2 el grove mosterd

75 g gerookte heilbot, in kleine blokjes

versgemalen peper - zeezout

voor de afwerking: cresson

Bereiding

Kook de aardappelen beetgaar in licht gezouten water.

Bak de heilbot.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Kuis de heilbot, verdeel in 4 moten en spoel af onder koud stromend water.

Breng de bloem op smaak met peper en zout en haal de vis door de gekruide bloem.

Klop de overtollige bloem van de vis en haal door de olie.

Bak in een hete grillpan een 'ruitpatroon'-korstje rond de heilbot.

Leg de vis in een ingevette ovenschaal en zet 8 minuten in de oven.

Maak de saus.

Zet een kookpot op een laag vuur.

Klop hierin de eidooiers los met het water. Blijf stevig kloppen tot de saus gebonden is.

Neem van het vuur en klop er beetje bij beetje de geklaarde boter door.

Breng op smaak met peper en zout en roer de mosterd erdoor.

Schep de gerookte heilbot door de saus.

Presentatie

Verdeel de vis samen met de aardappelen over voorverwarmde borden.

Serveer met de mosterdsaus en werk af met cresson.