

Noordzeetong Meunière - Hof van Cleve Style

Luc Bec - Hans

Nodig

Zie <https://njam.tv/recepten/noordzeetong-meuniere-hof-van-cleve-style>

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de panade

50 g geroosterde pijnboompitten

50 g hazelnoten

50 g panko

50 g Parmezaanse kaas, gemalen

50 g boter Voor de zeetong:

2 stuks zeetong van 400 g

1 klontje boter

Voor de champignons:

350 g champignons

1 klontje boter

1 sjalot, fijngesnipperd

Voor de prei:

2 preiwitten

2 klontjes boter

1 scheutje kokend water

Voor de mosselen

300 g bouchot mosselen

1 scheutje water

Voor de peterselie coulis

1 klein busseltje peterselie

1 scheutje room

het kookvocht van de mosselen

peper en zout van de molen

Voor de afwerking

200 g garnalen

1 takje peterselie, fijngesneden

12 lente-uitjes

1 klontje boter met een scheutje water

Bereiding

Maak de panade

Maal de pijnboompitten en hazelnoten fijn tot de olie er bijna uitkomt. Voeg de panko, Parmezaanse kaas en boter toe. Mix alles tot een smeug geheel en strijk uit op een vel boterpapier. Leg er een tweede vel boterpapier bovenop en rol er met een deegrol over. Plaats in de koelkast en snijd in de gewenste vorm wanneer de panade koud is.

Maak de zeetong

Haal het vel van de vis en fileer 'dubbel'. Snijd de zijkanten van de tong, kruid vanbinnen met peper en zout en vouw dicht. Plaats in een vacuüm zakje en voeg klein beetje boter toe. Garen voor 7 minuten op 53°C. Haal de tong uit en beleg met de panade, plaats onder de grill tot een goudbruine korst is verkregen.

Maak de duxelle van champignon

Snij de champignons in fijne plakjes en daarna in fijne blokjes. Stoof aan in boter met een sjalot en kruid met peper en zout.

Maak de prei

Snij het wit van de prei in ringen. Leg de preiringen in een pan en leg er de klontjes boter op. Kruid met peper en zout. Giet er klein beetje kokend water bij en laat 2 minuten uitdampen op het vuur.

Maak de mosselen

Doe de ontbaardde mosselen in kleine steelpan. Kruid met peper en voeg een klein scheutje water toe. Zet er een tweede pan bovenop en plaats 1 minuut op het vuur. Haal de mosselen uit de schelp.

Maak de coulis van peterselie

Doe de geplukte en gewassen platte peterselie in kokend gezouten water. Giet na 1 minuut af en laat schrikken in ijswater. Giet er door een zeef het sap van de mosselen bij en voeg een scheutje room toe. Mix tot een coulis en breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Werk af

Snij de garnalen fijn. Vermeng met de duxelle van champignon en een beetje peterselie en warm even op. Warm de lente-uitjes op in een klein beetje water met boter. Kruid af met peper en zout.