

Rog met bruine botersaus en hollandaise saus en garnaal

Luc Del - Luc V

Nodig – Bereiding

Voor 14 man had ik voor bijna 3 kg rog, verdeeld over 7 vleugels, die ik telkens in twee verdeelde.

Dit kwam op een goede 200 gram per persoon, volgens mij zeker genoeg.

Gelet op het aantal vleugels opteerde ik voor pocheren i.p.v. bakken.

Ik gebruikte twee bekkens.

Enerzijds de kom van de stoomtoeren. Anderzijds een grote gietijzeren pan.

Het pocheervocht bestond uit:

Water + witte wijn + peper + zout + bouillonblokjes van vis en groenten, nogal krachtig van smaak.

De pocheertijd was 8 minuten.

Voor de bruine botersaus gebruikte ik 250 gram boter en 4 soeplepels kappertjes op azijn.

Voor de hollandaise saus ging ik uit van 2 eierdopjes per dooier.

Ik heb 4 eierdooiers gebruikt, dus 8 eierdopjes vocht met de volgende verdeling:

- 3 eierdopjes van een krachtige visfumet
- 4 eierdopjes van een droge witte wijn
- 3 tot 4 eierdopje azijn

Eerst het geheel koud opgeklopt tot schuim.

Vervolgens op het vuur laten binden om daarna verder te monteren met stukjes koude boter.

Opmerking.

Ik heb koude boter gebruikt i.p.v. lauwe geklaarde boter omdat de stukjes koude boter veel minder risico opleveren om een te hoge temperatuur te bereiken en te eindigen met roerei.

Op het einde voeg ik nog wat peper toe, een straaltje citroensap en een snuifje nootmuskaat en tot slot de garnalen.