

Zeetong Dugl  r   met pommes duchesse

75 MINUTEN (EXCL. BEREIDING VISFUMET)

De klassieke keuken hoeft zichzelf niet meer te bewijzen. Er zijn van die gerechten die zo veel geschiedenis hebben dat ze lekker zijn in de overtreffende trap. Zeetong   la Dugl  r   is een visgerecht met geschiedenis en een koninklijke uitstraling. En om toch een klein beetje tegendraads te doen, voegt Jeroen er wat gebakken Parijse champignons aan toe.

Opmerking

De benodigde hoeveelheid tongrolletjes is afhankelijk van de grootte van de filets. Informeer bij je vishandelaar.

Ingredi nten

4 personen

- fillets van zeetongen (ontveld, voor 2 dubbele rolletjes p.p.) 16
- ongepelde grijze garnalen 500 g
- Parijse champignons 250 g
- tomaten 4
- selder 1 stengel
- ui 1
- krulpeterselie (enkele takjes)
- visfumet 1 liter
- room 30 cl
- witte wijn 10 cl
- Noilly Prat (droge vermout)6 cl
- boter (enkele klontjes)
- peper
- zout
- aardappel 1 kg
- eieren 4

Bereiding

Vorbereiding

Neem vooraf de tijd om een ketel verse visfumet te bereiden.

Pel de garnalen en laat de kopjes en de pantsers van de smakelijke beestjes meekoken in de fumet. Zo krijgt de bereiding extra smaak. Zet de gepelde garnalen koel.

Voor de vis

- 16 fillets van zeetongen (ontveld, voor 2 dubbele rolletjes p.p.)
- 500 g ongepelde grijze garnalen
- 250 g Parijse champignons
- 4 tomaten
- 1 stengel selder
- 1 ui
- krulpeterselie (enkele takjes)
- 1 liter visfumet
- 30 cl room
- 10 cl witte wijn
- 6 cl Noilly Prat (droge vermout)
- boter (enkele klontjes)
- peper
- zout

Pel en halveer de ui en snipper de groente grof.

Spoel de selder, verwijder het meeste loof en snij de stengel in grove stukken.

Smelt een klontje boter in een kleine stoofpot en stook de stukjes ui glazig. Voeg ook de stukjes selder toe.

Maak intussen de paddenstoelen schoon. Snij het onderste stukje van elke Parijse champignon en laat die stukjes meestoven met de snippers ui. (De paddenstoelen bak je later in de pan.)

Schenk er na een paar minuten wat Noilly Prat bij, roer en laat de vermout wegdampen.

Schenk gezeefde visfumet in de pot en doe er ook een flinke scheut room bij. Laat de saus 30 minuten pruttelen op een zacht vuur. Laat ze niet veranderen in een dikke roomsaus.

Snij elke paddenstoel in helften of kwartjes (naargelang de maat van de paddenstoelen).

Zet een braadpan op een matig vuur en smelt er wat boter in.

Bak de paddenstoelen in de bruisende boter tot ze een goudbruin kleurtje krijgen.

Breng water aan de kook om de tomaten te ontvellen.

Snij de tomaten in kwarten en snij bij elk partje de zaadlijsten weg. Snij het vruchtvlees van de tomaten vervolgens in kleine kubusjes. Zet ze opzij.

Verwarm de oven tot 180°C.

Maak tongrolletjes waarin je telkens 2 lapjes filet verwerkt: één 'dikke' filet, en één fijne filet.

Leg de eerste filet op je werkblad. Leg daarop een tweede kleine filet. Let wel: leg het smalle staartstukje bovenop het dikste deel van de onderliggende filet. Zo krijg je stevige tongrolletjes die over de hele lengte eenzelfde dikte hebben.

Rol de dubbele filets op en strooi er een beetje peper van de molen over. Prik elke rol vast met een tandenstoker. In elk rolletje zit nu een halve zeetong verwerkt.

Leg de zeetongrolletjes in de ovenschotel en schenk er de witte wijn over.

Span een vel aluminiumfolie over de schaal en schuif de fijne vis in de voorverwarmde oven van 180°C. Gaar ze in ongeveer 12 tot 15 minuten.

Opmerking: Gaar de rolletjes gelijktijdig met de pommes duchesse. De pureetorentjes hebben wel een iets langere gaartijd.

Voor de pommes duchesse

- 1 kg aardappel
- 4 eieren

Schil de aardappelen en kook ze gaar in water met een snuifje zout.

Giet de aardappelen af en draai ze doorheen de passe-vite. Dat levert je een fijne aardappelpuree op.

In de bereiding van pommes duchesse hoort zo min mogelijk vocht te zitten. Op die manier hou je er straks stevige pureetorentjes aan over.

Scheid de eieren en doe de dooiers in de schaal met fijne puree. Roer met vaste hand tot de dooiers in de puree verwerkt zijn.

Verwarm de oven tot 180°C.

Proef de puree en voeg naar smaak wat zout toe.

Plaats een gekarteld spuitmondje in de zak en schep er puree in.

Leg een bakmatje of een vel bakpapier op een vlakke ovenplaat.

Spuit de hele bakplaat vol met identieke torentjes puree (ter grootte van een flinke toef slagroom). Met 1 kg aardappelen kan je zeker 20 pureetorentjes maken.

Afwerking

Spoel de takjes krulpeterselie en snipper de blaadjes fijn.

Zeef de roomsaus in een pannetje. Proef en voeg een beetje peper van de molen toe en eventueel een klein snuifje zout.

Schep de zeetongrolletjes voorzichtig uit de ovenschotel. Schenk de helft van het kookvocht (met witte wijn) bij de roomsaus.

Doe ten slotte een klontje koude boter in de saus en zet er even de staafmixer in. Zo wordt de saus licht schuimig.

Doe de tomatenblokjes, de gebakken paddenstoelen en de snippers peterselie in de saus. Voeg (vlak voor het serveren) de helft van de gepelde garnalen toe.

Leg op elk bord een portie tongrolletjes. Schik er enkele pureetorentjes naast en lepel een flinke schep saus met garnituren over de vis.

Werk elk bord af met wat grijze garnaltjes die je opzij hield.