

ESCALOPE DE LOTTE AU FENOUIL

Ingrediënten :

1 staartvis (zeeduivel) - 1 venkel - vers venkelkruid - saffraandraden - rijst - 3 verse tomaten - 2 sjalotten - muntblaadjes - 100 gr verse boter - 1/2 l room - 2 dl visfumet - 1dl witte wijn.

Bereiding :

Laat de zeeduivel in zijn lengte snijden teneinde mooie escalopen te bekomen.

Breng de visfumet aan de kook en laat de escalopen pocheren. Witte wijn, visfumet en gehakte sjalot laten inkoken tot de vloeistof bijna volledig verdampt is. Voeg er de room aan toe, breng het aan de kook om een licht gebonden saus te bekomen. Zeef de saus en monteer de verse boter. In een weinig boter de in dobbelsteentjes gesneden venkel gaar laten worden en dan fijn hakken tot een groentepuree. Op smaak brengen met peper en selderzout.

De gepelde tomaten stoven in boter, te vermengen met fijn gehakte sjalot, peper, selderzout, citroenmelisse, thijm, sallie, dille, basilicum en laurier. Laten reduiren tot de saus licht gebonden is. Laat de rijst gaar worden met water, thijm, laurier, gehakte sjalot en saffraan.

Nappeer een ovale schotel met de saus en schik in het midden de escalope van de staartvis. Schik langs de ene kant de rijst, langs de andere de venkelpuree. Nappeer de escalope met de tomatencoulis en versier dit met enkele muntblaadjes.

Dit recept is een eigen creatie van Mevrouw Vervaele, chef van Hostellerie Old Shakespeare.