

VISSERSOOGST EN « BELLE-VUE »

Ingrediënten :

4 tongreepjes - 1 stuk van 35 gram verse zalm - 1 stuk van 35 gram jonge tarbot - 1 stuk van 35 gram staartvis - 35 gram St. Jakobsschelpen - 1 kreeftje - 1 klein handvol garnalen - 1 scampi - witte wijnsaus - Amerikaanse saus - witte wijnsaus met saffraan - rijst met saffraan - tomaten ragout - peterselie

Bereiding :

Dresseer de gepocheerde of gebakken tongreepjes, de jonge tarbot, staartvis, St. Jakobsschelpen en de verse zalm op een groot warm bord.

De tongreepjes, de tarbot en de staartvis worden met een witte wijnsaus genappeerd. De scampi, het kreeftje en de garnaaltjes met de Amerikaanse saus. De verse zalm en de St. Jakobsschelpen met een witte gesaffraneerde wijnsaus. De verschillende sausen geven een mooie kleurenschakering aan het gerecht.

In het midden van het bord dient men de met saffraan geparfumeerde rijst overgoten met tomatenragout te dresseren. U bestrooit het geheel met geconcasseerde ongewassen peterselie.

Dit gerecht wordt u aangeboden door het Restaurant « PROMENADE » van het Thermae Palace Hotel.