

VISRECEPTEN

— dokumentatie —

Oesters met gerookte paling

Ingrediënten voor 8 personen

- 48 Bretoense oesters (0000)
- een gehakte sjalot
- 1/2 l. kippebouillon
- 100 gr. gerookte paling
- een snuifje lookpoeder
- 150 gr. boter
- een bosje bieslook
- peterselie
- een wortel
- 1/4 venkel

Bereiding

Haal de oesters uit de schelp en bewaar ze in hun eigen nat.

Kook de wortel en de fijn gesneden venkel halfgaar.

Warm het sap van de oesters in een pannetje, voeg er de bouillon bij en laat inkoken.

Voeg er de fijne groenten bij en op het laatste ogenblik de oesters. Haal de groenten en oesters uit de saus en leg ze op een voorverwarmde schotel.

Klop de boter door de saus en voeg de in kleine stukjes gesneden gerookte paling bij.

Giet de saus over de oesters en garneer met peterselie en bieslook.

Zalm in grof zeezout met gebakken aspergepunten

Ingrediënten voor 8 personen

- één verse zalm
- grof zeezout
- 1 kg. asperges
- 250 gr. boter
- muskaatnoot
- peterselie

Bereiding

Neem een stuk zwaar foliepapier, leg er een dikke laag zeezout op en schik er de zalm op. Dek de zalm af met een dikke laag zeezout, maar zorg ervoor dat het zout niet in de zalm kan.

Sluit de folie goed dicht.

Plaats de zalm gedurende 30 min. in de oven op 200° C.

Smelt de boter hazelnootbruin en bak er de, schuin in smalle reepjes gesneden asperges in.

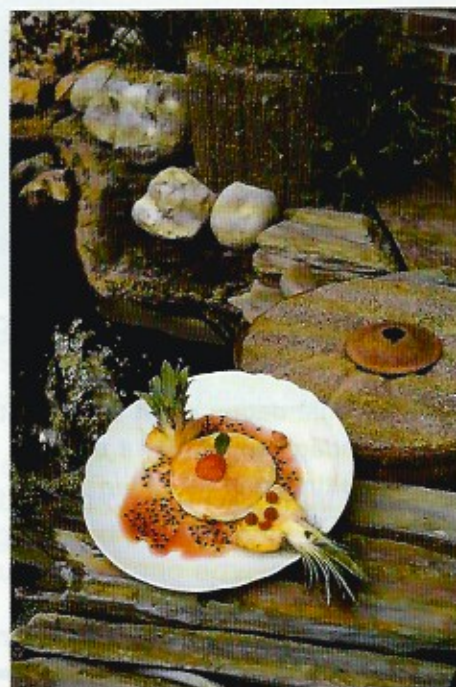
Haal de zalm uit de oven en haal het zout van de vis.

Neem stukken zalmvlees van de graad en schik deze op een warm bord.

Garneer de asperges op het bord, giet



Jacques BOMMEREZ, de sympathieke zaakvoerder van sporthal-restaurant 'T STROHOF, fervent aanhanger van visgastronomie.



de gesmolten boter over de zalm en versier met de peterselie.

Dien dit gerecht op met gekookte aardappelen.

Zeeuivel met champignons

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 kg. zeeuivel
- 250 gr. champignons
- 1 dl. cognac
- 1 dl. room
- 2 eieren
- boter
- peterselie
- bieslook
- kervel
- een citroen
- peper en zout

Bereiding

Snij de vis in moten en wentel deze in de bloem.

Snij de champignons in plakken en besprenkel met citroensap.

Smelt de boter in de pan en bak de moten goudgeel.

Giet er de cognac in en voeg de champignons toe. Laat enkele minuten stoven met het deksel op.

Klop ondertussen de eieren los in de room. Voeg de roommengeling bij de vis en laat even opbruisen.

Schik de vis op een bord en bestrooi met de groene kruiden.

Paling in 't groen

Ingrediënten

- 1 kg paling
- 2 uien
- één groene selder
- 250 gr. zuring
- 125 gr. waterkers
- 250 gr. spinazie
- één lepel kervel en citroenmelisse
- één takje munt
- peterselie
- peper en zout
- 1/2 l. witte wijn
- 2 dl. room
- 4 eierdooiers

Bereiding

De paling aanstoven met de uien, de witte wijn bijvoegen, alsook de kruiden en groentén. Op smaak brengen met peper en zout.

De eierdooiers in de room loskloppen. Juist voor het opdienen de saus binden met de room.



Tong in rode wijnsaus

Ingrediënten

- één tong
- 100 gr. zilveruitjes
- 150 gr. champignons
- 1 dl. goede rode wijn
- peper en zout
- een snuif suiker
- een snuif muscaatnoot
- 0,250 l. visbouillon

Bereiding

Laat de uitjes en de champignons stoven.

Bak de tong in een andere pan goudbruin.

Laat de wijn met de suiker en de visbouillon inkoken en breng op smaak met de kruiden.

Leg de tong op het bord, schik de champignons en uitjes er rond.

Tenslotte overgieten met de saus.

St. Jacobsoester met gerookte zalm

Ingrediënten

- 3 sneetjes gerookte zalm
- 12 St. jacobsoesters
- prei
- wortel
- bieslook
- visbouillon
- witte roux
- peper en zout
- room
- witte wijn
- sjalotten

Bereiding

Laat de room, visbouillon en de witte wijn met enkele sjalotten inkoken.

De St. Jacobsoesters met de in julienne gesneden wortel en prei gaar stoven.

De saus licht binden met de roux.

Voeg op het laatst aan de saus de fijn gesneden gerookte zalm toe.

Schik de groenten met de St. Jacobs-oesters op het bord en overgiet met de saus.

Het geheel bestrooien met bieslook.



Zalmpudding

Ingrediënten

- 300 gr. gerookte zalm
- 6 gekookte aardappelen
- 1 eetlepel dille
- 3 uien
- 2 eieren
- 2 dl. room
- 50 gr. boter
- een glas aquavit
- geraspte kaas

Wijntip: opdienen met een Pinot Gris.



Bereiding

Wrijf de tefal bakschotel in met boter en de dille.

Snijd de aardappelen en de gefruite uien in schijven.

Verdeel de plakken zalm en de aardappelen en uien laag per laag in de schotel. Klop de room, eieren, aquavit en geraspte kaas los en giet over de zalm. Laat gedurende 30 min. Bakken in oven op 200° C.

Forel in folie

Ingrediënten

- één forel
- 40 gr. boter
- dragon
- peterselie, peper en zout
- tijm
- 1/2 stengel rabarber
- witte wijn
- visfumet

Bereiding

Maak van de boter en de kruiden een mengsel en voeg de gepureerde rabarber bij.

Vul de forel.

Leg in een schaal een blad folie.

Leg er de forel in en giet er de witte wijn en visfumet bij.

Sluit goed af en laat gedurende 15 min. gaar worden in de oven.

Wijntip: opdienen met een Riesling.

Mosselen op z'n Brussels

Ingrediënten

- mosselen
- witte wijn
- gehakte ui
- selder
- boter
- room
- peterselie
- kurry

Bereiding

Stoof de uien met de selder in de witte wijn.

Voeg de mosselen toe.

Kruiden met peper en kurry.

Voeg op het laatst de room en peterselie toe.

Gerookte zalm met witloofsalade

Ingrediënten:

- 6 witloofstronken
- 6 dunne plakken gerookte zalm
- een kleine krulandijvie
- 3 kwarteleitjes
- zalmeitjes of kaviaar

Voor de saus:

- 1 dl. maïsolie
- 3 eetlepels champagneazijn
- 1 theelepel poedersuiker
- 1 eetlepel gehakte kervel en peterselie
- 3 eetlepels witte wijn
- peper en zout

Bereiding

Pluk de blaadjes witloof en schik ze op het bord, en leg er de krulandijvie op. Besprenkel vervolgens de groenten met de saus, en drapeer er dan de zalm over. Garneer tenslotte het bord met de zalmeitjes of kaviaar, de kwarteleitjes en enkele blaadjes kervel. Opdienen met een droge witte wijn.

RESTAURANT 'T STROHOF

Kruisboommolenstraat 1
8800 Roeselare-Beveren
(051) 22 58 50