



## Grietfilet met peterseliekorst, schelpdieren en Crémant de Bourgogne saus

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Peterseliekorst</u></b>                      40 g peterselie                      200 g ongezouten roomboter                      3 teentjes knoflook                      5 sneetjes wit brood                      2 g fleur de sel</p>	<p><b><u>Peterseliekorst</u></b>                      Laat de boter op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven op 60°C. Leg de sneetjes brood op een oven-rek en droog het brood gedurende 20 minuten tot het krokant is.                      Pel ondertussen de knoflook. Doe de knoflook in de grote Ninja blender samen met de peterselie, het brood en een snuf zout en maal dit tot een groen en fijn kruim.                      Meng vervolgens in een kom het kruim met de boter tot een zacht deeg. Leg het deeg tussen 2 vellen bakpapier en rol met een deegroller uit tot een dikte van 3 mm. Snijd vervolgens in de grootte van de vis. Bewaar in de koelkast tot gebruik.</p>
<p><b><u>Crémant de Bourgogne saus</u></b>                      150 g sjalotten                      500 g champignons                      900 ml Crémant de Bourgogne                      10 g peterselie                      3 laurierblaadjes                      2 teentjes knoflook                      700 ml visbouillon van concentraat                      75 ml room 40%                      180 g ongezouten roomboter                      peper &amp; zout</p>	<p><b><u>Crémant de Bourgogne saus</u></b>                      Pel de sjalot en snijd in halve ringen. Smelt 30 g van de boter in een kookpan en voeg vervolgens de sjalot toe. Laat zachtjes aan zweten op laag vuur. Voeg een snuf zout toe. Snijd ondertussen de champignons in dunne plakjes. Voeg daarna toe aan de pan met ui en laat nog 5-8 minuten meebakken. Blus daarna af met de champagne. Kneus de knoflook en voeg toe samen met de peterselie en laurier. Laat ongeveer 25 minuten koken tot het vocht tot de helft is ingekookt. Voeg vervolgens de visbouillon toe en laat nog eens inkoken tot de helft. Voeg daarna de room toe en laat 10 minuten inkoken.                      Giet de saus door een zeef en druk met de achterkant van een lepel de sappen uit de sjalot en champignons. Schenk de saus in een schone pan en breng opnieuw aan de kook op middelmatig vuur. Voeg de resterende 150 g boter toe in blokjes en meng met een staafmixer. Bind eventueel met een beetje aardappelzetmeel. Zet de saus opzij en warm op kort voor gebruik.</p>
<p><b><u>Groente</u></b>                      2 l water                      50 g patentbloem                      2 citroen (sap)                      6 venkel                      140 ml room 40%                      30 g dulse zeewier (rood) gespoeld in koud water                      peper &amp; zout</p>	<p><b><u>Groente</u></b>                      Vul een middelgrote pan met water en breng het water aan de kook. Voeg de citroensap en een snuf zout toe aan het water. Snijd ondertussen het groen van de venkel en de onderkant. Verwijder de buitenste laag van de venkel en houd dit apart voor de venusschelpen. Haal de rest van de lagen uit elkaar. Verwijder ook het harde stukje kern van de venkel. Snijd de binnenste delen van de venkel in kleine blokjes voor de garnering. Snijd de buitenste delen in grove stukken voor de puree.                      Maak dan de 'blanc'; schenk een beetje van het kokende water bij de bloem en meng met een garde. Schenk dit mengsel door een zeef terug in de pan en breng opnieuw aan de kook. De 'blanc' houdt de venkel wit. Kook de venkel blokjes ongeveer 2-4 minuten</p>

# MENU januari 2025



	<p>in de 'blanc' en haal ze er vervolgens uit met een schuimspaan. Voeg dan de grof gesneden venkel toe en laat 10-15 minuten koken tot de venkel helemaal zacht is. Giet de venkel daarna af, doe terug in de pan en voeg de room toe. Laat de room volledig reduceren. Doe het mengsel vervolgens in een blender en mix tot een gladde massa. Giet het mengsel terug in een middelgrote pan. Snijd het zeewier fijn en voeg toe aan de puree.</p>
<p><b><u>Venusschelpen</u></b> 500 g venusschelpen gegaard (dv) 20 g roomboter 20 ml olijfolie 100 g venkel - afsnijdsels 200 ml Crémant de Bourgogne</p>	<p><b><u>Venusschelpen</u></b> Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur en voeg de olijfolie toe. Snijd de afsnijdsels van de venkel grof en zweet deze aan in de olie en boter gedurende 2-3 minuten. Voeg vervolgens de venusschelpen toe. Blus dan af met de Crémant de Bourgogne, doe het deksel weer op de pan en kook nog 1 minuut. Haal de venusschelpen vervolgens met een schuimspaan uit de pan. Doe ze in een kom en dek af met een vochtige doek.</p>
<p><b><u>Griet</u></b> 12 griet filets (100 gram per stuk) 1 l visbouillon</p>	<p><b><u>Griet</u></b> Breng in een pan de visbouillon aan de kook. Kruid de griet aan beide kanten met peper en zout. Zet het vuur zacht zodat de bouillon zachtjes suddert. Pocheer de grietfilet 6-8 minuten aan beide kanten in de visbouillon. Zorg dat de bouillon niet kookt, anders wordt de vis droog en taai. Warm ondertussen de venkelpuree, venkelblokjes en saus op. Haal de peterseliekorst uit de koelkast en verwijder het bakpapier aan beide kanten. Leg de peterseliekorst op de griet zodra deze gepocheerd is en zet 30 seconden onder de Salamander.</p>
<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Dulce zeewier Zeesla (groen) gespoeld in koud water</p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Scheep de venkel puree in het midden van het bord. Leg de venkelblokjes op de puree en leg daar weer de griet op. Leg de venusschelpen rondom de vis. Schuim de saus eventueel kort op met de staafmixer en schep de saus om het gerecht. Garneer tot slot eventueel met Dulce zeewier en zeesla.</p> 