

## Filet van tarbot in een aardappelkorst en saffraansaus met witloof in folie en halfgedroogde kerstomaten

Door Walter Zanoni, Chef, docent en consultant

### BEREIDING

#### Filet van tarbot in een aardappelkorst

Bereidingstijd: 40 minuten

- Rasp de aardappelen grof.
- Doe één kant van de tarbotfilet in zetmeel en bedek deze kant met de aardappelen.
- Doe de **vloeibare geklaarde boter** in een pan en breng tot een temperatuur van 170°C.
- Begin de vis te bakken aan de kant met de aardappelen tot die krokant zijn en bak dan de andere kant tot de vis helemaal gebakken is.

#### Witloof in folie

Bereidingstijd: 25 minuten

- Snijd het witlof in schijfjes.
- Doe dit samen met de **vloeibare gebruikte boter** en de rest van de ingrediënten in folie.
- Bak in de oven op 200°C gedurende 15 minuten.

#### Saffraansaus

- Dik de fumet aan met maïzena en breng op smaak met saffraanstampers en zout en bind de saus met de **Vloeibare Geklaarde Boter**.

#### Vloeibare geklaarde boter met basilicum

- Haal de blaadjes van de basilicum.
- Doe die in de pacojet met de boter en vries in.
- Doe dit drie keer in de pacojet.

### INGREDIËNTEN (4 porties)

#### Filet van tarbot in een aardappelkorst

- 600 g tarbotfilet (zonder vel)
- 500 g medium stevige aardappelen
- **40 g vloeibare geklaarde boter van Corman**
- 30 g maïzena
- 4 g tijm
- 250 g witloof in folie
- Naar smaak saffraansaus
- **10 g vloeibare geklaarde boter met basilicum**

#### Witloof in folie

- 350 g witlof
- **20 g vloeibare gebruikte boter van Corman**
- 5 ml appelazijn
- 2,5 g rietsuiker
- Tijm naar smaak
- Marjolein naar smaak
- 2 g fijn zout

## Filet van tarbot in een aardappelkorst en saffraansaus met witloof in folie en halfgedroogde kerstomaten

Door Walter Zanoni, Chef, docent en consultant



### INGREDIËNTEN

#### Saffraansaus

- 100 ml Visfumet
- 0,1 g saffraanstampers
- **5 g vloeibare geklaarde boter van Corman**
- 2 g maïzena

#### Vloeibare geklaarde boter met basilicum

Ingrediënten per 400 g

- **200 g vloeibare geklaarde boter van Corman**
- 200 g basilicum

#### Visfumet

Ingrediënten voor ongeveer 2l

- 3l water
- 500 g visgraten & stukken van witte vis
- **50 g vloeibare geklaarde boter van Corman**
- 600 g prei
- 75 g ui
- 50 g champignons
- 1 bosje aromatische kruiden

### BEREIDING

#### Visfumet

Bereidingstijd: 30 minuten

- Hak de graten en de stukken witte vis aan stukken.
- Snijd het witte stuk van de prei fijn en daarna de champignons.
- Spoel dit af onder koud stromend water en giet af.
- Verwarm de **vloeibare geklaarde boter** in een braadpan, voeg hier de groenten aan toe en roer een paar minuten.
- Voeg de vis toe en laat gelijkmatig bruinen.
- Blus met de wijn en laat die verdampen.
- Ga verder door koud water toe te voegen.
- Breng aan de kook, verlaag het vuur, verwijder het schuim en voeg de aromatische kruiden toe (20 g prei en 2 g witte peper).
- Laat 20 minuten zachtjes sudderen en verwijder het schuim als dat nodig is.
- Filter de fond met behulp van een fijn vergiet en laat snel afkoelen.

### TIPS

**De vloeibare gebruikte boter voor:**

- **Bakken in folie:** verrijkt de smaak en geeft de ingrediënten een onderscheidende gekaramelliseerde smaak.

**De vloeibare geklaarde boter voor:**

- **Sauzen binden:** dankzij het fusiepunt van 5°C heeft de boter al de juiste consistentie om aan saus te worden toegevoegd. Roomsauzen en sauzen die met deze boter worden bereid kunnen in de koelkast worden bewaard zonder het risico dat de saus gaat schiften wanneer ze verder wordt klaargemaakt.