

Gebakken zeebaars met jus van Oud Brugge, aardpeer en knolselder

Ingredienten

Voor 2 personen:

- 1 zeebaars
- 100 gram oud Brugge
- 70 gram Melk
- 70 gram kippefond
- 12 stuks aardpeer
- 1 vierde knolselder
- 30 gram walnoten

Bereiding

Zeebaars :

Ontschub en spoel af onder koud water, fikeer eb verwijder de graten.
Kruiden met peper en zout en gedurende twee minuten op de velkant bakken.
Verder afbakken gedurende 2 minuten onder de salamander.

Gepofte aardpeer :

Okaats 4 aardperen op de BBQ gedurende 20 minuten tot ze gaar zijn.
Laat afkoelen en lepel de binnenkant uit.
Meng met olijfolie, peper, zout en citroensap.

Olakjes aardpeer ;

Snij de aardpeer in mooie schijfjes, kook deze kort in gezouten water met een scheutje room en wat peper tot ze beergaar zijn.

Spaghetti van knolselder :

Schil de knolselder, maak spaghettislierten en kook deze 10 sec. op in gezouten water.
Afkruiden met peper en zout, olijfolie en citroensap.
Draai deze mooi op een vork en werk af met wat plakjes Oud Brugge en fijngesneden walnoot.

Jus van Oud Brugge :

Snij de kaas mooi fijn en bevochtig met melk en kippenfond.
Kruiden met peper en zout.
Laat 20 min op een zacht vuurtje koken en passeer daarna door een fijne zeef.

Afwerking :

Plaats de gebakken zeebaars links op het bord.

Schik de gegaarde aardpeer op het bord, met daarna de gepofte aardpeer.
De spaghetti van knolselder schik je er boven op en werk je af met de jus van Oud Brugge.

Recept : Culinaire Ambiance, North Sea Chef Philip Claeys