

In bandolwijn met spek gepocheerde tarbot



Ingrediënten

Bereiding

Voor 6 personen

2 rode uien , grof gehakt

1 eetlepel fijne tafelsuiker

2 flessen Bandol-wijn of een soortgelijke volle rode wijn als Syrah of Cabernet

1 prei

2 stengels bleekselderij

3 schorseneren

het sap van 1 citroen

3 takjes bladpeterselie

240 g rookspek

6 dunne plakken rookspek

1,2 dl slagroom

300 g boter

zout en peper

rode-wijnazijn

6 stukken tarbot (180 g per stuk)

Doe de uien met de suiker en 1 ¼ . fles rode wijn in een roestvrijstalen of plastic bak. Dek af en laat 24 uur marinieren.

Snijd de prei bij en was hem. Snijd hem dan in repen van 12 x 1 cm. Blancheer die bijtgaar in kokend gezouten water en laat ze dan schrikken in ijswater. Doe hetzelfde met de bleekselderij. Borstel de schorseneren schoon en schil ze. Kook ze in kokend gezouten water met het sap van een citroen om ze wit te houden. Laat schrikken in ijswater en snijd ze dan in dezelfde maat repen als de andere groenten.

Blancheer de peterselieblaadjes en meng ze met de groenten.

Snijd het spek in staafjes, doe die in een pan koud water en breng (lat aan de kook. Giet ze af, spoel ze schoon en dep ze droog met keukenpapier. Bak ze met een drupje olijfolie in een anti-aanhakpan tot ze bruin maar niet droog zijn. Zet de staafjes spek onder de grill tot ze krokant zijn.

Doe de marinade en uien in een steelpan en laat inkoken tot het overblijvende vocht de ui net bedekt. Voeg de room toe, breng aan de kook en klop er dan beetje voor beetje 250 g in klontjes gesneden boter door.

Breng op smaak met zout en peper en houd warm zonder aan de kook te laten komen. Giet er ten slotte een paar druppels rode-wijnazijn in om de smaak van de wijn te accentueren.

Doe de rest van de rode wijn met de tarbot in een ruime pan. Breng op smaak met zout en peper en breng aan de kook. Dek af met een vel vetvrij papier en laat 30 seconden sudderen. Neem dan de pan van het vuur en laat de inhoud vervolgens 5 minuten rusten.

Warm de groenten door in de rest van de boter. Giet de tarbot af en serveer hem op een bedje beboterde groenten. Lepel de saus over de vis en garneer met de staafjes spek en een plak krokant gegrild spek.