

Gebakken schol met gerookte mosselcrème, brandade en sauce beurre rouge

Ingrediënten

200	gr	gekookte mosselen (uit de schelp)
50	gr	eidooier
1	tl	Dijonmosterd
50	ml	zonnebloemolie
200	gr	aardappelen, geschild en in gelijke stukken gesneden
1		laurierblaadje
4	dl	melk
3	el	olijfolie
200	gr	schelvisfilet, in grove stukken gesneden
2		dikke schollen, gefileerd
3		sjalotjes, gepeld en fijngesneden
250	ml	rode wijn
200	gr	roomboter (koud, in kleine blokjes gesneden)
		zout peper
		zonnebloemolie
2	takjes	fijngesneden bladpeterselie

Smakelijk!
met Petra Possel

Bereiding

Maak de sjalotten fijn in een vijzel of met de staafmixer. Breng de rode wijn met de sjalottenpuree zachtjes aan de kook. Laat de sjalotten garen terwijl de wijn inkookt tot het nog net vloeibaar is. Zet weg tot serveren.

Strooi wat rookmot op de bodem van een rookpan. Dep de mosselen – zonder schelp – goed droog. Leg ze op een passend rekje. Rook de mosselen gedurende 10 minuten op medium hoog vuur.

Doe de gerookte mosselen in een keukenmachine en maak ze heel fijn. Voeg eidooier en mosterd toe en laat nog 10 seconden draaien. Voeg al draaiend de olie toe tot een gladde crème.

Breng de aardappelen in de melk met een halve theelepel zout en het laurierblaadje aan de kook. Laat 10 minuten zachtje koken en voeg dan de stukken vis toe. Laat nog vijf minuten zachtjes garen. Giet de melk af maar vang deze wel op. Gooi het laurierblaadje weg. Prak met een vork de aardappelen in grove puree. De vis moet nog wat pluizig zijn. Maak af met de olijfolie. Als het te droog is kan er nog wat van de melk bij. Houd de brandade warm maar laat niet koken. Proef of er nog wat zout bij moet.

Dep de scholfilets goed droog. Verwarm een droge koekenpan (liefst anti-aanbak). Doe er een scheut zonnebloemolie in tot deze heet is. Leg de visfilets er rustig in met het vel naar beneden en laat ze een minuut of 8 bakken. Draai ze dan om en laat ze nog 2 minuten bakken. Breng op smaak met peper en zout.

Serveren

Verwarm ondertussen de wat ingekookte sjalottenpuree en klop er met een garde in hoog tempo de kleine blokjes koude boter door. Haal van het vuur af en maak af met zout en peper.

Leg op elk bord een flinke lepel brandade, de scholfilets, de mosselcrème en de sauce beurre rouge.

Bestrooi met een beetje peterselie.