



Op de graat gebakken tongschar met boerenkool, zeekraal, mousseline van olijfolie en mosterdpoeder

Ingrediënten (4 personen)

- 4 tongschar iets opgekuist (kop en zijgraten afgeknipt)
- enkele blokjes goede boter
- arachideolie

- 1 boerenkool
- 200 g zeekraal
- goede boter
- grof zout

- 120 g gezouten boter
- 120 g olijfolie
- 6 eidooiers
- sap van 1 limoen
- 1 el lauw water
- 5 cl kookroom

- 8 el dijon mosterd
- enkele blaadjes kervel
- enkele venkelbloemetjes



Bereiding

Gebakken tongschar

Zet een pan op hoog vuur en bak de tongscharren goud bruin in wat arachideolie. Voeg enkele blokjes goede boter toe en arroseer de vis met de bruisende boter. Plaats de tongscharren in een ovenschaal en laat nog 10 minuten verder garen in een oven van 50°C.

Groenten

Snij de boerenkool in, was grondig en dep droog. Hou enkele blaadjes boerenkool apart. Stoof daarna samen met de zeekraal aan in een klontje goede boter. Frituur de overige blaadjes boerenkool krokant op 140°C, laat uitlekken op keukenpapier en werk af met wat grof zout.

Mousselinesaus

Laat de boter samen met de olijfolie smelten in de microgolfoven. Doe de dooiers samen met het lauw water en limoensap in een steelpannetje en klop schuimig. Zet daarna op een zacht vuur en klop op tot een mooie gebonden, glanzende massa. Voeg druppelsgewijs de gesmolten boter en olijfolie toe. Voeg tot slot de kookroom toe.

Mosterdpoeder

Doe enkele lepels mosterd op een bakplaat met bakpapier, strijk de massa glad en laat gedurende 4 uur drogen in een oven op 60°C. Mix daarna met een blender tot poeder.



Afwerking

Schik de tongsschar op een ruim bord, dresseer daarnaast de mousseline en de boerenkool met zeekraal. Werk af met mosterdpoeder, kervel en venkelbloemetjes.