



Gebakken steenbolk met pastinaakpuree, gandaham en beurre blanc van beenmerg

Ingrediënten voor 4 personen

Geplette aardappel:

- 1 stuk pastinaak, in grove stukken
- 4 grote vastkokende aardappelen, in grove stukken
- 1 sjalot gesnipperd
- 4 sneetjes Gandaham Grand cru, gesnipperd
- 10 takjes kervel, gesnipperd
- 50gr boter
- 25cl melk
- 1 eigeel
- Peper en zout
- Nootmuskaat

Steenbolk:

- 4 filets van steenbolk met vel
- Enkele blokjes boter
- Zout
- Limoensap

Saus:

- 250cl geconcentreerde kippenbouillon
- 150cl volle room (40%)
- 50gr gezouten boter
- 100gr uitgehaald beenmerg
- 5cl rode wijn azijn (zoetzuur)
- Peper en zout

Bereiding

Geplette aardappel

Kook de pastinaak en de aardappel gaar in gezouten water. Giet af en droog enkele seconden op zacht vuur. Plet de aardappel en pastinaak met een pureestamper. Stoof de sjalot gaar in de boter. Voeg de geplette aardappel en pastinaak toe, voeg de melk en het eigeel toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Werk af met de gesnipperde kervel en de Gandaham snippers.

Steenbolk

Breng de filets op smaak met zout en limoensap. Bak de filets kort en krachtig bruin in de boter (velkant). Draai op de andere kant en haal na 1 minuut uit de pan. Dep af op keukenpapier.





Saus

Breng de bouillon, de room en de boter aan de kook. Rooster het beenmerg mooi bruin met een keukenbrander of onder een hete ovengrill. Voeg het beenmerg toe en breng op smaak met peper en zout. Voeg de wijnazijn toe. Mix schuimig met een staafmixer.

Dresseren

Doe de geplette aardappel in een dresseerring op het midden van het bord, duw aan. Leg de steenbolkfilets boven op de aardappel. Lepel de saus er rond. Werk af met een paar druppels olijfolie in de saus. Werk het gerecht af met een paar mooie takjes kervel.