

Tarbot met knolselder, lardo en paddenstoel

🍴 4 personen

👨‍🍳 Sligro-ISPC



Ingrediënten

Duxelle van champignons:

250 gram champignons
250 gram kastanjechampignons
1 sjalot
1 teentje knoflook
Peper en zout
Rode wijnazijn
Scheutje olijfolie

Puree van knolselder en champignons:

500 gram knolselder (geschild, in blokjes)
150 gram paddenstoel (in stukjes)
75 gram boter
Peper en zout

Aardappel kubusjes met lardo:

500 gram friet aardappelen (geschild)
Lardo di collonata

Wittewijnsaus:

25 gram boter
1 laurierblad
4 peperkorrels
1 sjalot (gesnipperd)
250 ml. witte wijn
350 ml. visfumet
150 ml. room
Citroensap
Peper en zout

Eringy:

2 eringy's
Scheutje olijfolie
Peper en zout

Tarbot:

4 tarbot moten van ongeveer 250 gram
Boter
Peper en zout
bloem

Bereiding

- **Duxelle van champignons:**

Draai de champignons fijn in de keukenmachine.
Snipper de sjalot en de teen knoflook.
Zweet de sjalot en knoflook aan in een beetje olie.
Voeg de champignons toe en stook tot al het vocht verdamt is.

Breng op smaak met peper en zout en een paar druppeltjes rode wijnazijn.

- **Puree van knolselder en champignons:**

Kook de knolselderij gaar.

Stoof de paddenstoelen gaar.

Draai de knolselder en paddenstoelen met de boter glad in een blender.

Breng op smaak met peper en zout.

- **Aardappel kubusjes met lardo:**

Snijd de aardappel in strakke vierkante kubussen.

Frituur de kubussen 15 minuten op 125°C.

Laat uitlekken en bewaar tot gebruik in de koeling.

Frituur à la minute op 175°C tot ze lekker krokant zijn.

Werk af met flinterdun gesneden Lardo di Collonata.

- **Wittewijnsaus:**

Verhit de boter in een steelpan.

Voeg de peperkorrels, laurier en sjalot toe en fruit licht aan.

Blus af met witte wijn en reduceer tot een kwart.

Voeg de visbouillon en 150 ml room toe.

Reduceer tot je de gewenste consistentie hebt bereikt.

Zeef door een fijne puntzeef.

Breng op smaak met citroensap, peper en zout.

- **Eringy:**

Snijd de eringy's in dikke plakken en kruis ze in.

Bak ze goudbruin in een scheutje olijfolie, kruid met peper en zout.

- **Tarbot:**

Haal de bovenste filets van de tarbot, zo bekom je een "kroontje" van tarbot (zie foto). Haal de tarbot door

de bloem en klop er de overtollige bloem af.

Smelt de boter in een pan en laat bruin worden. Bak de tarbot aan beide zijden mooi bruin en gaar verder in de oven op 160°C gedurende 8 minuten.

Kruid met peper en zout.