

Kabeljauwfilet met gerookte paling en schubben van aardappel

🍴 4 personen

👨‍🍳 Sligro-ISPC



45 min bereidingstijd

Ingrediënten

4 porties kabeljauwfilet met vel van ongeveer 120 g
4 gerooktepalingfilets
2 vastkokende aardappels
1 el maïzena
1 el gesmolten boter
1 eidooier
4 artisjokken
1 citroen
3 dl witte wijn
2 dl kookroom
1 tl fijngesneden peterselie
2 el tijm
roomboter
versgemalen peper
zout

Bereiding

- Snijd staafjes van de gerooktepalingfilets ter grootte van de kabeljauwfilet en leg ze even in de vriezer, zodat ze net wat steviger worden.
- Doe alle afsnijdsels met 2 deciliter witte wijn in een steelpan en laat de wijn tot de helft inkoken. Voeg de kookroom toe en kook opnieuw in. Mix de saus glad met behulp van een staafmixer en kruid met zout en peper. Monteer net voor het doorgeven schuimig met een klontje boter met behulp van de staafmixer. Lepel er als laatste de fijngesneden peterselie doorheen.
- Lardeer met behulp van een lardeernaald de kabeljauwfilets met de staafjes gerookte paling.

- Schil de aardappels, snijd in dunne plakjes en steek er met behulp van een steker mooie cirkels uit. Gebruik de afsnijdsels van de aardappel om er een mooie puree van te maken.
- Maak de aardappelplakjes aan met de maizena en de gesmolten boter.
- Smeer de velkant van de kabeljauwfilet in met eidooier en leg er dakpansgewijs de plakjes aardappel op. Leg tot gebruik in de koelkast.
- Schil de artisjokken met behulp van een kartelmes tot je bij het hart komt. Maak met een klein mesje verder schoon. Halveer de harten. Snijd er de harde steel af en smeer de artisjokharten direct in met een beetje citroensap.
- Verwarm in een steelpan de rest van de witte wijn en voeg er de citroenrasp en de rest van het citroensap aan toe. Leg er de gehalveerde artisjokharten in, kruid met zout en peper en dek af met bakpapier. Breng tegen het kookpunt, zet het vuur lager en laat in ongeveer 20-25 minuten zachtjes smoren. Controleer met een scherp mesje of de artisjokken gaar zijn. Smoor nog kort in roomboter met de tijm.
- Verwarm ondertussen een klontje roomboter in een antiaanbakpan en bak er voorzichtig op een laag pitje de kabeljauwfilet op de velkant in tot de aardappels mooi goudbruin zijn geworden.
- Draai voorzichtig om en laat op de andere kant rustig verder bakken en garen. Eventueel kun je het in de oven van 150 °C laten doorgaren.
- Dresseer de aardappelpuree op het bord en leg er de uitgelekte artisjokharten bij.
- Leg er de kabeljauwfilet met de schubben naar boven op en schep er de schuimige saus langs.