



ZALMFOREL IN RODE WIJNSAUS.

Voor 4 personen :

600 gram filet van zalmforel (in 4 porties van 150 gram verdelen)
50 gram boter
1 anjovisfilet (tot een pasta gewreven)
beurre manié (is 20 gram boter met 20 gram bloem vermengen als bindmiddel)

voor de fumé

30 gram boter
1 wortel, 1 ui, 1 dunne prei, 1 teentje knoflook, 1 laurier, paar peperkorrels,(bouquet garni)
bovenstaande groenten in reepjes snijden.
½ ltr. Rode wijn
¼ ltr. Water
zout en peper
0 – 0 – 0 -0

Om een fumé te maken eerst de helft van de boter in een steelpan smelten.

Al krachtig roerend de groenten (bouquet) op een laag vuur toevoegen; vervolgens enkele minuten (15) voeg hierna de wijn, water, zout en peper, en laurier toe en breng de inhoud aan de kook en sluit de pan en laat het 30 minuten zachtjes sudderen.

Laat de fumé hierna afkoelen.

Leg de 4 zalmforelfilets op de bodem van een pan (vispan) giet door een zeef de fumé over de vis en dek de pan af . Breng het geheel voorzichtig naar het kookpunt (mag niet koken) en laat dit 10 minuten gaan. Haal hierna de filets uit de pan en leg ze op een warm bord.(warm houden)

Om de saus te maken het kookvocht (fumé) door een fijne zeef halen en dit tot 1/3 inkoken.

Roer de beurre manié met kleine hoeveelheden door de saus totdat de juiste dikte bereikt is.

Hierna de rest van de boter (in kleine blokjes gesneden) door de saus samen met de anjovis.

Giet de saus over de helft van de zalmforelfilet zodat de fijne structuur van de zalm nog te zien is.

Serveer hierbij knolselderij-puree met apart kleine worteltjes, en een stukje venkel.

Eet smakelijk !

Maître Pierre.

