



Hoofdgerechten

Tong Ostendaise met in champagne geroosterde pastinaak en amandelkroketjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

12 tongfilets
500 gram mosselen (schoongemaakt)
150 gram grijze garnalen (gepeld)
1 ui (gesnipperd)
1 stengel selder (fijngesneden)
1 preistengel (in ringen)
1/2 citroen (sap)
takje peterselie (enkele)
tijmtakje
1 laurierblaadje
100 milliliters sojaroom
100 milliliters witte wijn
300 milliliters visbouillon
nootmuskaat
boter
peper
zout

Voor de kroketjes

400 gram aardappelen (geschild, gehalveerd)
40 gram paneermeel
80 gram amandelschilfers
2 eieren (gesplitst)
bloem
boter
maïsolie
peper
zout

Voor de pastinaak

4 pastinaken
60 gram bruine suiker
takje citroentijm (enkele + extra om af te werken)
250 milliliters champagne (of mousserende wijn)

Bereidingswijze

Kook de aardappelen gaar, giet af en pureer ze met een klont boter en de eidooiers. Kruid met peper en zout. Laat afkoelen. Rooster de helft van de amandelschilfers. Vermeng ze met de puree en vorm er ronde kroketjes van. Klop het eiwit los met een snufje zout. Meng het paneermeel met de rest van de amandelschilfers. Wentel de kroketjes eerst door de bloem, dan door het eiwit en tot slot door het amandelpaneermeel. Zet koel.

Verwarm de oven voor op 180°C. Schil en snij de pastinaken in repen. Leg ze in een ovenschaal, bestrooi met de suiker, doe er de citroentijm bij, giet er de champagne over en meng goed. Kruid met peper en zout. Zet 40 minuten in de oven. Schep ze halverwege om.

Verwarm de visbouillon. Stoof de ui, de selder, tijm en laurier in wat boter. Voeg de mosselen toe en laat 5 minuten garen. Laat afkoelen en haal uit de schelp. Zeef en bewaar het vocht.

Rol de tongfilets op en leg ze in een ingevette ovenschaal. Kruid met peper en zout en schenk er de wijn en het mosselvocht bij. Doe er eventueel wat extra warme visbouillon bij tot ze net onderstaan. Dek af met aluminiumfolie en zet 10 minuten in de oven.

Haal de vis uit de ovenschaal en hou warm. Laat het kookvocht inkoken, giet er de room bij en laat weer inkoken. Doe er de prei, mosselen en garnalen bij. Breng op smaak met nootmuskaat, citroensap, peper en zout.

Bak de kroketjes goudbruin in de friteuse. Verdeel de visrolletjes over de borden. Schep er de saus over. Werk af met de peterselie. Geef er de geroosterde pastinaak en amandelkroketjes bij.

