

Vlaanderen Lekker Land brengt leven in de brouwerij

ZEETONG GEBLUST MET GEUZE CANTILLON, POMPELMOES EN SABAYON VAN TRIPEL KARMELIET

Vorbereidingstijd: 15 minuten

Tijd om af te werken: 5 minuten

Ingrediënten (berekend voor 4 personen als voorgerecht):

- 1 zeetong (1/3) gefileerd per 2 personen, peper, zout, olijfolie, verse hoeveboter
- 2 pompelmoezen, 75ml Geuze Cantillon
- 1 eidooier, 75ml Tripel Karmeliet, kruiden
- aardappelchips

Bereiding:

- De zeetongfilets kort en krachtig aanbakken in 'beurre noisette' en wat olijfolie – kruiden met peper en zout – de pan blussen met de Geuze;
- De pompelmoezen pellen en partjes losmaken (pelé à vif) en kort mee laten opwarmen in het 'sausje'; schikken op de vis;
- Apart een sabayon kloppen met de eidooier en het bier Tripel Karmeliet; afkruiden met peper, zout en een weinig kerriepoeder;
- Het geheel afwerken met wat vers afgebakken aardappelchips al dan niet met wat lookpoeder bestrooid.

Toelichting van het gerecht:

Dit eenvoudig ogend gerechtje zit vol met smaken en ideeën!

Door de gebakken vis te blussen met Geuze i.p.v. met citroen krijg je een originele (bier)versie op de klassieker der klassiekers "sole meunière".

Bovendien krijg je met het toevoegen van de pompelmoes een gerechtje waarbij de 4 basissmaken harmonieus gecombineerd worden: zout van de vis, bitter van de Geuze en de pompelmoes, zoet van de pompelmoes en zuur van de Geuze. De sabayon van Tripel Karmeliet zorgt voor het umami-gevoel, een vijfde smaak uit Japan overgewaaid (betekent min of meer letterlijk "heerlijkheid" en "hartig") die zorgt voor een smeug, zacht mondgevoel! Met een minimum aan ingrediënten een maximum aan smaak dus!!

Aangepaste bierkeuze:

- Geuze Cantillon (voor de liefhebbers van zurige bieren) en Tripel Karmeliet (voor de "zwaardere" jongens) harmoniëren deze bierversie van sole meunière ideaal.
- Andere mogelijkheden zijn ook: Guldenberg van brouwerij De Ranke of Chimay tripel

