



# Rascasse met een bouillabaisse-jus

Gang

HOOFDGERECHT

Aantal Personen

4

## Ingrediënten

- 2 rascasses (schorpoenvissen, ca. 600 g per stuk)
- 5 el milde Spaanse olijfolie
- 2 tomaten, grof gesneden
- 1 ui, grof gesneden
- 2 tenen verse knoflook
- 1 kleine venkel, grof gesneden
- de graten en kop van de rascasse, grof gehakt
- graten en kop van een poon, grof gehakt
- 2 diepvries langoustines (of koppen en schalen van 4 langoustines)
- 4 takjes tijm
- 50 ml pastis (Ricard)
- 250 ml frisse witte wijn
- 10 Charlotte krielaardappeltjes, in plakjes van 2 cm
- 50 ml Picudo olijfolie (Valderrama)
- paar blaadjes bloedzuring

### Safraanolie

- 1 plukje saffraan
- 100 ml milde Spaanse olijfolie

### Voor de rouille

- 1 snee grof witbrood, zonder korstjes
- 60 ml visbouillon (je kunt die van de rascasse nemen)

- 2 tenen verse knoflook
- 1 eidooier (of 30 g gepasteuriseerd eigeel)
- 250 ml druivenpitolie
- 1 tl piment d'Espellette puree (potje)

## Bereidingswijze

1. Fileer de rascasse. Leg de filets afgedekt in de koelkastuks. Verhit 2 el olijfolie in een ruime stoofpan en bak de tomaat, ui, knoflook, venkel, graten en langoustines 5 minuten. Voeg de tijm toe en blus af met de pernod. Dat verdampt meteen maar geeft wel smaak. Schenk de wijn erbij, laat even koken en voeg 500 ml water toe. Laat op laag vuur 45 minuten zacht garen. Draai alles door een passe-vite (of gebruik een sterke keukenmachine die je een paar keer laat 'pulsen'). Passeer de soep nog eens door een fijne zeef. Laat de soep op laag vuur nog eens een half uur indikken tot een jus. Blijf wel proeven want soms wordt de jus bitter door te lang indampen. Breng zonodig op smaak met zout.
2. Kook tussendoor de aardappelplakjes in water met wat zout in 5 minuten beetgaar. Laat uitlekken. Bak de aardappelplakjes in 1 el olijfolie op middelhoog vuur goudbruin.
3. Snijd de filets doormidden of in 3 stukjes. Besprenkel ze met 2 el olie en bestrooi met zout. Bak de vis alleen de velkant op middelhoog vuur tot de vis half gaar is. Druk ze plat tijdens het bakken ander krullen ze (nog meer) op. Keer de filets om. Draai het vuur uit en laat even rusten en net doorgaren.
4. Gebruik een staafmixer en monteer de jus met de Picudo olijfolie. Leg 2 of 3 stukjes vis op elk (voorverwamd) bord. Zet er 'dopjes' rouille tussen, schep er saus bij en besprenkel met de saffraanolie. Leg er wat bloedzuring en viooltjes bij en serveer direct.

### Saffraanolie

1. Doe het plukje saffraan in 100 ml olie en warm het op tot lauw. Zet uit en laat 24 uur trekken.

### Voor de rouille

1. Besprenkel het brood met de visbouillon. Rasp 2 tenen knoflook erboven. Voeg de eidooier toe en doe alles in een hoge maatbeker. Maal alles fijn met een staafmixer en voeg al draaiend de druivenpitolie toe.
2. Breng op smaak met de piment d'Espellette puree en zout. Je gebruikt niet alle rouille maar zeker bij een gepasteuriseerde dooier blijft het een paar dagen goed. Ook lekker bij witte vis, bij inktvis of op geroosterd brood.

## PRODUCTEN UIT DIT RECEPT

Publicatie datum: 15 mei 2020