



ingrediënten (4 personen)

- 4 tarbot filets vers a 125 gram
- visfond
- droge witte wijn
- 300 gram reuzen garnalen
- mini asperges.
- klein blikje kaviaar
- roomboter
- 1/2 pond wilde spinazie

voor de saus

- 2 eetlepels droge witte wijn
- 1 eetlepels witte wijnazijn
- peper korreltjes
- 3 eierdooiers
- 250 gram roomboter
- citroensap

Saus maken.

Reduceer de witte wijn en de azijn met peper en zout tot de helft, voeg al kloppend de eierdooiers toe.
op een au bain marie warm houden. Als de substantie lobbijg wordt, de gesmolten boter druppelsgewijs toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout en wat druppels citroen. Houdt het lauwwarm.

Bereiden

Pocheer de Tarbot kort in wat visfond, witte wijn en zout en gaar de spinazie en de asperge punten kort in wat boter, zout en peper. Bak de reuzen garnalen in een koekenpan met een klontje boter mooi rood.

Serveren

Plaats de Tarbot per bord op een spinaziebed, de Asperge punten en de Garnalen op de Tarbot.

en op 1 van de hoekjes een schepje kaviaar. Druppel daarna de saus op en langs het gerecht.

