



### **Zeetongfilets in een Pernodsaus**

**Benodigheden:** 44 Atlantische zeetongfilets, 700 gram gekookte diepvries mosselen, 1 liter schelpdierenfond, 4 citroenen, 2 visbouillonpoederblokjes, 2 eetlepels kreeftenpasta, 2 teentjes knoflook, 1 glas Pernod, Paëllapoeder, 1 roomboter, 2 bossen selderiegroen, 1 dille, 1 potje zwarte viseitjes, 1 pot gegrilde paprika's. 1 potje visfond. 2 Ciabatabroden.

**Werkwijze:** Zeetongfilets aan de **huidzijde lichtelijk** insnijden, **oprollen** als een paupiette en in een beboterde slede leggen. **Citroenen wassen** en met de **zesteur** bewerken.

**De paupiettes** bestrooien met zout, peper en het sap van 3 citroenen en wat visfond.

**Afdekken** met **alufolie** en ruim 10 minuten garen in de oven op 170°C.

**Gegrilde paprika's** wassen, drogen en in reepjes van 1 cm. breed snijden en opwarmen met iets boter. **Selderieblaadjes** plukken en krokant frituren.

**Saus maken** van schelpdierenfond, kreeftenpasta, 1 theelepel Paëlla poeder, Pernod, 2 visbouillonblokjes, sap van 1 citroen, 2 teentjes uitgeperste knoflook en dit aan de kook brengen. **Lichtelijk binden** met allesbinder en **monteren** met 150 gram koude stukjes boter. **Mosselen** opwarmen in de visfond. Takjes **dille** plukken. **Ciabatta** snijden.

**Opmaak:** In het midden van de ronde borden, 2 gepocheerde zeetongfilets leggen met er omheen enkele warme mosselen.

**Beschaafd napperen** met de schelpdierensaus en garneren met stukjes warme paprika reepjes, krokante selderieblaadjes, zestes van de vier citroenen, takje dille en een theelepel kaviaar. Ciabattabrood op side plates serveren.