

# De keuze van Chef

## Tarbot met kruidencroustillade, gratin dauphinoise en kreeftensaus

Tekst en foto: RAYMOND SLATS

### Benodigheden

4 x 50 gram tarbot  
(meer kan natuurlijk ook indien u een hoofdgerecht wilt)

50 gr grove panko  
(soort Japans paneermeel)  
50 gr boter  
25 gr geraspte oude kaas  
10 gr eidooier  
groene kruiden  
zout en peper

1 kg soepkreeft  
1 grote peen  
1 stengel bleekselderij  
½ bol knoflook  
2 l kippen- of visbouillon  
5 takjes tijm  
200 gr tomaten puree  
1 laurierblad  
2 dl witte wijn  
200 gr ui  
Peper  
Scheutje cognac  
Boter

4 grote bonken aardappel  
300 gr room  
5 takken tijm  
3 tenen knoflook  
1 sjalot gesnipperd  
Zout en peper

4 cherrytomaatjes  
bakje cress of kruiden



### De saus

Snijd de wortel, bleekselderij, ui, knoflook fijn en hak de kreeft een beetje fijn. Maak een grote peen heet en doe hier de kreeft bij. Bak de kreeft even stevig aan. Doe vervolgens de tomatenpuree erop en ontzuur dit voor een minuut of 5. Giet de bouillon en de wijn erop, breng het geheel aan de kook en schuim het af. Doe vervolgens de resterende producten erop. Bewaar alleen de boter. Als het geheel kookt, draai dan de pit laag en laat het rustig pruttelen. Na 2 uur giet je de saus door een fijne zeef en laat het vervolgens tot ¼ inkoken. De saus mag flink sterk zijn. Monteer de saus af met koude boter tot het gebonden is en breng op smaak met zout en een scheutje cognac.

### De gratin

Schil de aardappel en snijd er dunne plakjes van, steek de plakjes uit met een steker en prik ze vast met een satepriker. Breng de room aan de kook met tijm, sjalot, knoflook, zout en peper en giet dit over de aardappels. Dek het af met aluminiumfolie en doe het geheel in de voorverwarme oven op 160 graden. Bak dit in 20 minuten gaar. Daarna kan je het uit de room halen en in de oven mooi bruin bakken.

### De croustillade

Doe de boter, kruiden, ei en kaas in een keukenmachine en draai helemaal glad. Spatel vervolgens de panko erdoor en breng op smaak met zout. Bak de tarbot aan en haal uit de pan, bedek de tarbot met een mooi laag croustillade en gratineer onder een grill.

Rooster een tomaatje in een oven van 230 graden voor 2 minuten. Gaar de vis een minuut of 3 op 180 graden en leg op het bord. Leg de gratin ernaast en leg hier een tomaatje op. Schuim met een staafmixer de saus even op en schep dit om de vis. Leg er een cress of kruid bij. Eet smakelijk.