

Ingrediënten

Voor de marinade: 2 limoenen, paar druppels vloeibare zoetstof, 25 gram verse gemberwortel, geschild en in dunne plakjes gesneden, 1/8 liter (walnoten)olie, 1 eetlepel (sherry)azijn, witte peper, zout
Voor de vis: 8 roodbaarsfilets a 100 gram, peper, zout
Voor de saus: 2 limoenen, 3 dl visbouillon (zie basisrecepten of gebruik een visbouillontablet), 1 dl room, 100 gram harde ijskoude boter, in kleine stukjes, witte peper, zout.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Internationaal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gemarineerde roodbaarsfilet met zachtzure limoensaus

4 personen; Van : "M.2" Uit het boek "Het Montignac visboek" van Francis van Arkel.

Bereidingswijze

Boen voor de marinade de limoenen goed schoon, schil ze en snijd de schillen in smalle reepjes. Kook de schilletjes in ? dl water met een paar druppels zoetstof tot het water helemaal is verdampt. Bewaar de schilletjes voor de saus. Pers de geschilde limoenen uit. Klop het limoensap, gemberwortel, olie, azijn, peper en zout goed door elkaar. Leg de roodbaarsfilets in de marinade en laat ze goed afgedekt minimaal 6 uur in de koelkast marinieren. Draai af en toe de roodbaarsfilets om zodat alle filets gelijkmatig gemarineerd worden. Giet het marinadevocht hierna af. Voor de saus de limoenen uitpersen en samen met de visbouillon in een steelpan aan de kook brengen. Temper de warmtebron en laat de bouillon inkoken tot er nog 1/3 deel over is. Voeg de room pas toe als de bouillon voldoende is ingekookt en laat de saus tot de gewenste dikte inkoken. Verhit de grill voor. Vet een bakplaat in met boter of olie en leg er de gemarineerde roodbaarsfilets op. Bestrooi ze met peper en zout en zet ze 8-10 minuten onder de hete grill. Draai ze de laatste twee minuten om. Haal het pannetje van het vuur als de saus goed is ingedikt, en klop de koude boter er krachtig door. De saus nu niet meer laten koken en op smaak brengen met peper en zout. Roer 1 minuut voor het opdienen de limoenschilletjes door de saus zodat ze even worden meeverwarmd. Verwarm vier borden voor en schep een beetje saus in het midden van het bord. Verdeel er de roodbaarsfilets over. Lekker met roerbakgroenten van paksoi, oesterzwammen, witte kool en broccoli.