



Zeebaars uit de Waddenzee

Het recept is afkomstig van: Weber en Reitse Spanninga

Benodigheden (voor 4 personen)

Voor de Vis

- 4 verse zeebaarsfilets met vel van elk 150 gram
- peper en zout uit de molen
- kruidenolie

Voor de Tomatensalade

- 500 gram verse vleestomaten
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 1 bosje verse basilicum fijngesneden
- basisdressing

Voor de saus

- 2 dl witte droge wijn
- 1 laurierblad
- 1 ui gesnipperd
- peperkorrels
- 2 eidooiers
- 250 gram gesmolten roomboter

Bereiden tomatensalade

- Kruis de tomaten in en dompel ze enkele seconden onder in kokend water.
- Spoel ze af onder koud water, ontvel ze, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in partjes.
- Voeg de ui en het basilicum toe.
- Breng de salade op smaak met basisdressing en peper en zout.
- Zet de salade koud weg in de koelkast.

Bereiden vis

- Zorg ervoor dat de grill heet is, laat de gas- of briketten-bbq ten minste 10 minuten voorverwarmen.
- Borstel de grill goed schoon met de koperdraadborstel.
- Bestrijk de vis met kruidenolie op de velzijde.
- Bestrijk ook het rooster in de lengte van de grill met de kruidenolie om vastplakken van de visfilets te voorkomen.
- Gril de vis 2 à 3 minuten aan elke zijde, gebruik een grote platte spatel voor het omdraaien.
- Houd de vis warm onder aluminiumfolie.

Bereiden saus

- Zet een pan op met water en zorg dat de beslagkom hierop past.
- Kook de wijn, laurier, ui en peperkorrels in een steelpan tot de wijn voor de helft is ingedampt.
- Zeef de kruiden uit de wijn en doe het wijnextract in de beslagkom.
- Voeg de eidooiers toe en klop de massa met een garde luchtig boven het zacht kokend water.
- Als de massa luchtig en stevig is, voeg dan de gesmolten warme boter langzaam toe.
- Breng de saus op smaak met zout en weinig peper.

Laatste handelingen

- Zout de vis licht na het grillen.
- Leg de vis op een voorverwarmd bord, dresseer de saus ernaast en serveer de tomatensalade er apart bij.

Tips van Reitse

- Vis grillen is moeilijk. Zorg in ieder geval voor een schone grill en gril de vis altijd met de velzijde op de grill.
- Belangrijk: de vis moet vers en goed ingevet zijn. Verse vis is herkenbaar aan de vuurrode kieuwen, heldere ogen en frisse geur. Bij een goede visboer stinkt het dus niet maar ruik je de zee!
- Bij de saus is goed doorkloppen een hoofdzaak. Wordt de saus te dik? Van de waterpan halen. Laat je de beslagkom te lang op de waterpan staan, dan stolt het eigeel en krijg je roerei...
- Voeg de gesmolten warme boter gelijkmatig toe aan de saus; niet te snel anders gaat deze schiften. Blijven kloppen dus!