



Filets de sole « Grand-Papa Georges » aux huîtres et pointes vertes **Gepocheerde tong, op de wijze van grootvader Georges, met oesters en** **groene asperges**

Ingrediënten : (voor 4 personen)

- ☐ 2 tongen van elk 350 à 400 gram schoongemaakt
- ☐ 12 middelgrote oesters
- ☐ 1 bosje wilde asperges of 500 gram groene asperges
- ☐ 1 ui
- ☐ 1 stengel bleekselder
- ☐ 1 dl + 4 1/2 eetlepel droge witte wijn (Luxemburgse Riesling)
- ☐ 3 groote eierdooiers
- ☐ 1 citroen, uitgeperst
- ☐ 12 peterselieblaadjes (gewone of krul-)
- ☐ 120 gram boter
- ☐ Zout en versgemalen peper

Bereiding en afwerking (50 minuten) :

1. Open de oesterschelpen en doe de oesters en hun vocht in een kleine pan. Verwijder eventuele afgebroken schelpdeeltjes.
2. Was de asperges (wilde asperges heven niet te worden geschild), snijd van de onderkant en flink stuk af en kook de asperges beetgaar in water met wat zout. Snijd de asperges in stukken (wilde in 3 stukken en gekweekte in 4) en laat ze afkoelen in het kookvocht.
3. Hak de ui en de bleekselder vrij grof. Giet 2 liter water in een grote, ondiepe pan (hij moet groot genoeg zijn om de tongen te kunnen bevatten) en voeg ui, bleekselder, 1 dl witte wijn en wat zout en peper toe. Breng het water aan de kook en laat de “court-bouillon” 10 minuten trekken. Draai het vuur uit.
4. Doe de 3 eierdooiers in een middelgrote pan, evenals 4 1/2 eetlepel witte wijn en 1 1/2 eetlepel gefilterd oestervocht. Voeg (een beetje) zout, peper en een scheutje citroensap toe.
5. Spoel de tongen onder koud stromend water.
6. Breng de court-bouillon (punt 3) weer aan de kook. Doe de tongen in de pan en laat ze op een laag vuur 3 à 4 minuten pocheren (de tijd is afhankelijk van hun grootte).
7. Schep de vissen met een schuimspaan uit de pan en leg ze op een schaal. Maak de filets aan weerskanten van middengraat los met behulp van een lepel en een vork. Verwijder de rij graten aan de zijkant van de filets.



8. Leg de tongfilets dubbelgevouwen in een vuurvaste schaal en dek ze af met aluminiumfolie.
9. Laat de boter smelten in een pannetje en schuim het oppervlak af.
10. Klop het dooiermengsel (punt 4) met een garde tot het begint te schuimen. Zet de pan op een laag vuur en blijf kloppen tot het mengsel luchtig is en dik begint te worden, maar laat het vooral niet koken. Haal de pan van het vuur en voeg al kloppende met de garde met kleine beetjes tegelijk de gesmolten boter toe. Houd de aldus verkregen saus warm “au bain-marie”.
11. Warm de asperges op in het kookvochten zet de schaal met tongfilets 1 à 2 minuten in de hete oven.
12. Zet de pan met de oesters 30 seconden op het vuur, zodat ze niet meer rauw zijn.
13. Leg op elk voorverwarmd bord twee dubbelgevouwen tongfilets, 3 oesters en een paar goed uitgelekte asperges.
14. Giet het resterende oesternat (punt 12) bij de saus en proef of deze voldoende zout, peper en citroensap bevat. Giet de saus over de tongfilets en garneer het geheel met peterselieblaadjes. Serveer direct.