

Zeebaars met vanilleboter



Ingrediënten vanilleboter

3 vanillestokjes
125 gram ongezoeten boter
(kamertemperatuur)

Ingrediënten zeebaars (2 personen)

2 zeebaarsfilet op het vel
arachideolie

Bereiden vanilleboter

Snij de vanillestokjes met een scherp mes door en schraap er voorzigt met een lepeltje het merg uit. Meng het merg met de boter met een handmixer. Je kan de vanilleboter in een bakpapier tot rol maken of anderszins bewaren.

Bereiden zeebaars

Beetje zout aan beide kanten van de visfilet. 90 seconden op het vel bakken en daarna 60 seconden andere kant. Normaal gesproken zouden we de vis insnijden (huid, niet te diep) om te voorkomen dat de vis gaat krullen maar Blumenthal kwam met een andere tip. Zet er een schaalpje op. Werkt perfect. Vanilleboter erover. Wij aten het met boontjes, zeezout en een fijngehakt rood pepertje.



EETSNOB