



# MENU SEPTEMBER



## Rode Mul met aardappelschubben

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b>Mul</b> 10 mullen	<b>Mul</b> Controleer de filets op graten. Leg elke filet op een apart stukje bakpapier met de velkant naar boven.
<b>Aardappelen</b>  800 g aardappelen 30 g aardappelmeel 100 g geklaarde boter 2 eidooiers	<b>Aardappelen</b>  Schil de aardappels. Snij de aardappelen in dunne plakjes op stand 2 van de snijmachine. Steek hieruit rondjes met een diameter van 18 millimeter. Blancheer de aardappelschijfjes in 3- 4 minuten. Ze moeten stevig blijven. Koel ze terug in koud water. Laat ze uitlekken. Droog in een theedoek. Haal ze door 2 eetlepels aardappelmeel en daarna door 2 lepels geklaarde boter. Bestrijk de huidkant van de mulfilets met eigeel. Leg de aardappelplakjes dakpansgewijs op de filets en werk daarbij van de kop naar de staart om een mooie laag schubben te krijgen. Laat de filets "opstijven" in de koelkast.
<b>Saus</b> 150 g sjalotten. 100 ml Noilly Prat 100 ml witte wijn 1 liter room 250 ml sinaasappelsap 15 g rozemarijn Peper/zout uit de molen 10 g boter 10 g bloem	<b>Saus</b>  Reduceer de witte wijn en de Noilly Prat met de gesnipperde sjalot tot de helft. Voeg er de room bij. Reduceer in een aparte pan het sinaasappelsap met de rozemarijn tot een vierde deel. Voeg de sinaasappelreductie toe aan de roomsaus. Laat dit een kwartier trekken.  Meng ondertussen de boter met de bloem tot balletjes.  Zeef de saus. Breng de saus aan de kook en bind de saus met balletjes van bloem/boter tot een gebonden saus.
<b>Rode wijnsaus</b> 25 g boter 1 kleine ui 1 kleine wortel 1 teentjes knoflook 0,25 liter rode wijn 0,25 liter demi-glacé zout en suiker	<b>Rode wijnsaus</b>  Bevries de boter. Hak de ui en wortel fijn en stoof deze in 20 minuten onder voortdurend roeren in boter. Zorg dat de groente niet bruin wordt. Als de groenten zacht zijn, de uitgeperste knoflookteen erbij voegen, een paar tellen verwarmen en hierbij de rode wijn gieten. Kruiden met zout en een snuf suiker. Tot 1/3 laten inkoken. Daarna de demi glacé saus erbij gieten en nog 20 minuten zachtjes laten koken. De groente goed fijn drukken en zeven in puntzeef. Verwarm de saus. Neem de pan van het vuur en monteer de saus met stukjes bevroren boter met een garde.



# MENU SEPTEMBER



## **Eindbewerking**

olijfolie

## **Eindbewerking en presentatie**

Verhit een scheut olijfolie in een anti aanbakpan en leg de filets erin met de aardappelkant naar beneden, Strooi wat zout en peper op de vis. Laat de vis zo 6-8 minuten bakken, Laat de vis rustig bakken op een stand 6 totdat de aardappels knapperig zijn. . Kom er niet aan. Draai vervolgens voorzichtig om met een spatel en bak enkele seconde.

Maak een spiegel van de roomsaus op een verwarmd bord. Maak met de rode wijnsaus streepjes en maak daar een tak van door een streep te trekken met een lepel. Leg naast het bloemmotief de mul.

Zie filmpje: foodtube of YouTube: In de keuken van Paul Bocuse:

<https://www.youtube.com/watch?v=RhWujjvxdk>

