



De rode poon van Eric

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

Rode poon 4 rode poonfilets • 12 kleine shiitakes • Olijfolie • Zoutbloem **Saus** 1l volle melk Fairebel • ½ l gevogeltebouillon • 2 sjalotten • 100g kervel • ½ vanillestokje • Sap van 1 citroen • Zout en peper • Espelettepeper **Puree** 2 zoete aardappelen • 50g boter Fairebel • Zout en peper • 100g boter Fairebel **Groente** 1 grote witte radijs **Garnituur** enkele blaadjes kervel

In 2003, na ervaring te hebben opgedaan bij de grootsten, heeft Eric Pankert het familierestaurant hotel «Zur Post» in St. Vith overgenomen. Een terugkeer naar de bron die vandaag is beloond met een Michelin-ster, het onderscheidende teken van een zeer verfijnde keuken en een constante veeleisendheid.

Eric biedt een klassieke Franse gastronomie waaraan hij zijn persoonlijke creativiteit toevoegt. Hij geeft de voorkeur aan lokale producten, met bijzondere aandacht voor de landbouw in zijn streek. Zijn ingesteldheid heeft hij van zijn vader:

weten dat de smaak op de eerste plaats moet komen. Een filosofie die ruimschoots wordt gedeeld door de faire producten van Fairebel die Eric regelmatig gebruikt.



{ Met volle melk waarvan het vetgehalte varieert naargelang het seizoen en boter gemaakt van 100% Belgische melk, is dit recept volledig natuurlijk. En komt ook de landbouwers ten goede! }

RECEPT

Saus

Laat de sjalotten slinken in de boter. Blus met de bouillon en de melk. Voeg het halve vanillestokje en de citroensap toe. Laat indikken tot de helft. Doe de kokende ingedikte saus in een blender met de fijngehakte kervel. Laat de blender lang draaien op de hoogste stand. Haal door een fijne zeef, pas de kruiding aan en klop op met de boter om een romige consistentie te verkrijgen.

Puree

Kook de aardappelen met de schil in gezouten water gedurende 20 min. Schil ze en haal ze door de zeef. Maak de puree glad met de boter, zout en peper.

Groente

Snijd de radijs in dobbelsteentjes blancheer in gezouten water gedurende 3 min. Eindig met een nootje boter, zout en peper.

Rode poon

Bak de rode poonfilet en de shiitakes met een beetje olijfolie in een antikleefpan aan beide kanten gedurende 1 min. Haal de pan van het vuur en laat verder bakken met een nootje boter, een scheutje citroensap en zoutbloem.