

Roodbaars en Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Rood

De roodbaars behoort tot de schorpioenvissen en niet, zoals de naam laat vermoeden, tot de zeebaarzen. In vishandels soms te vinden als dorade, maar door de mogelijke verwarring met de in Frankrijk gekende dorade soorten (zeebrasem) is deze naam niet meer toegelaten. Hij woont hoofdzakelijk in Noordelijke (koude) gebieden en oceaan, bij de bodem. Bij ons uiterst zeldzaam. Roodbaars heeft zeer vast en smakelijk wit vlees en komt vooral gebakken goed tot zijn recht. Roodbaars bevat levertraan met veel vitamine A.

Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Rood wordt in het begin van het jaar gebrouwen ter ere van de verjaardag van Keizer Karel. Het is een variant van het vroegere paasbier van Gouden Carolus. Tegenwoordig is het een sterk blond bier met een rijk pallet aan mout en kruiden bereid met uitsluitend Belgische hop en met hergisting op fles. Het is zeker één van de betere blonde bieren ter wereld. Zijn goudblonde kleur, het hoge alcoholgehalte (10%) en de volle fruitige smaak zal iedere bierproever bekoren.

Roodbaars en aardappelpuree in een biersausje met appel, ananas, curry en koriander.

Nodig: appel, ananas, koriander, currypoeder, visfumet van Arijs, blanke roux, room, peper, zeezout, limoen, olijfolie, Cuvée van de Keizer rood, viskruiden van Arijs en viskruiden van Arijs.

Hoe: breng de aardappelpuree op temperatuur, kruidt de roodbaars met viskruiden van Arijs en wentel hem licht in visbakmeel van Arijs. Bak de vis in olijfolie.

De saus: bindt de visfumet van Arijs met blanke roux in een aparte kookpot. Stoof de appel en de ananas even aan in olijfolie, bestrooi met een weinig currypoeder en laat even garen. Blus met Cuvée van de Keizer rood en laat even koken om de alcohol te verdampen, voeg er een lepel gebonden visfumet aan toe, laat even inkoken. Voeg de room toe en de versnipperde koriander. Breng op smaak met peper, zeezout en limoen.

Roodbaars en aardappelpuree in een biersausje met kokosroom, basilicum, steranijs en limoen.

Nodig: kokosroom, basilicum, steranijs, visfumet van Arijs, blanke roux, peper, zeezout, limoen, olijfolie, Cuvée van de Keizer rood, viskruiden van Arijs en viskruiden van Arijs.

Hoe: breng de aardappelpuree op temperatuur, kruidt de roodbaars met viskruiden van Arijs en wentel hem licht in visbakmeel van Arijs. Bak de vis in olijfolie.

De saus: bindt de visfumet van Arijs met blanke roux in een aparte kookpot. Breng de Cuvée van de Keizer rood aan de kook met de steranijs en laat de alcohol te verdampen, voeg er een lepel gebonden visfumet aan toe, laat inkoken. Voeg de kokosroom toe en laat nog eventjes koken. Scheur de basilicum en voeg toe, breng op smaak met peper, zeezout en limoensap en werk af met limoenrasp.

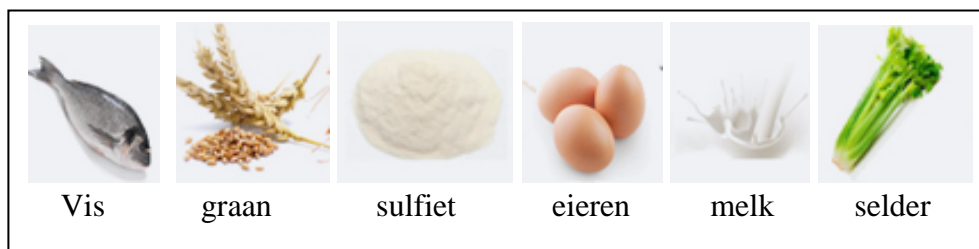
Roodbaars en aardappelpuree in een biersausje met witte selder, ajuin, tomatenblokjes, oregano en olijven.

Nodig: tomatenblokjes in blik, gesnipperde ajuin, witte selder, oregano, olijven, visfumet van Arijs, blanke roux, peper, zeezout, limoen, olijfolie, Cuvée van de Keizer rood, viskruiden van Arijs en viskruiden van Arijs.

Hoe: breng de aardappelpuree op temperatuur, kruidt de roodbaars met viskruiden van Arijs en wentel hem licht in visbakmeel van Arijs. Bak de vis in olijfolie.

De saus: stoof de ajuin en de versneden witte selder aan in olijfolie, blus met Cuvée van de Keizer rood en laat de alcohol te verdampen, doe er de tomatenblokjes bij, laat even koken. Voeg er nu een lepel gebonden visfumet aan toe, laat koken. Voeg de versneden olijven en de gehakte oregano toe en laat op temperatuur komen. Breng op smaak met peper, zeezout en limoensap.

Allergenen in de drie gerechtjes:



Tip:

- Je kan de aardappelpuree opwarmen in een kookpot en dan veel roeren om aanzetten te vermijden.
- Je kan de aardappelpuree opwarmen in de klassieke microgolfoven (magnetron).
- Je kan de aardappelpuree in een ovenschotel doen, afwerken met gemalen kaas en chapeluur of panko en een klontje boter alzo in de oven plaatsen en je bekomt een gegratineerde aardappelpuree.
- Je kan ook verse groene kruiden zoals bieslook, kervel, brandnetel, dovenetel (pikt niet en heeft witte bloemen met nectar), vogelmuur, zuring, e.a. onder de aardappelpuree mengen.