

# KLASSIEK KERSTVISFEEST

## SCHOLROLLETJES MET ZALM

Tekst & foto: John Willems

Elk jaar is er weer een soort keuzestress in veel gezinnen. 'Wat eten we met de feestdagen?' De feestelijke diners dienen niet alleen gezellig te zijn, maar ook iets speciaals te hebben. In deze Panvisser ga ik jullie op weg helpen met een feestelijk menu. Het uitgangspunt is: eenvoudige producten, die in de decembermaand makkelijk verkrijgbaar zijn. Bovendien kun je het grootste deel van dit visgerecht op een eerder moment voorbereiden, zodat je op de dag zelf zoveel mogelijk bij je gasten kunt zijn. Scholrolletjes met zalm is een klassieker, maar mijn uitvoering is dat zeker niet. Door het begeleidend aardappel-knolraapzalfje; de bietencarpaccio en niet te vergeten de zalige salie-roomsaus, is het een heel speciaal recept.



Het liefst  
zelfgevangen  
natuurlijk, die  
schol!



Fileren en onthuiden...



### Wist je dat schol wel 1 meter lang kan worden?

**E**erst wat weetjes over schol. Deze platvis staat natuurlijk bekend om zijn mooie oranje tot gele stippen. De huid is volledig glad als je wrijft van kop naar staart, of andersom. Bot wordt regelmatig, per abuis, schol genoemd, maar die heeft knobbeltjes achter z'n kop op het bruine vel. Wist je dat schol wel 1 meter lang kan worden? Schol is een matig vette vis en heeft pakweg 2 gram vet per 100 gram visvlees. Het bestand aan schol in de Noordzee is nog nooit zo goed geweest. Een goede reden om meer schol te gaan eten, want de meeste gevangen schol gaat nu richting buitenland. Langelandvisser en Engelandvaarders vangen veel schollen tijdens hun visvakanties, maar ook voor de Nederlandse kust worden ze steeds meer gevangen.

#### EEN LEUK KLUSJE

Uiteraard ben ik begonnen met hele schollen te fileren. Erg leuk om zelf te doen, maar wel even een klusje. We leren het je graag, tijdens een workshop van Visling.nl. Ontvel de scholfilets en leg ze plat op je snijplank. Snij acht mooie gelijke repen zalm, ter breedte van de scholfilets. Leg de zalmreepjes dwars op de scholfilet en

bestrooi ze met zout en gemalen peper. Rol ze strak op en prik ze vast. Daarna snij je de scholfilets precies doormidden, zodat er twee gelijke scholrolletjes met zalm ontstaan. Op deze manier heeft elk scholrolletje een gladde strak gesneden kant en die leggen we natuurlijk naar boven. De scholrolletjes mag je alvast, op deze wijze, in een ovenschaal leggen. Daarna afdekken en in de koelkast bewaren. Je zou het zelfs in de vriezer kunnen doen, als je de rolletjes nog eerder wil maken. Tip! Laat de scholrolletjes 1-2 dagen, voordat je ze gaat bereiden, rustig ontdoien in de koelkast. Overigens kun je dit recept ook prima met tong, tong-schar, of grove schar bereiden.



En dan maar snijden en oprollen...



#### BENODIGDHEDEN RECEPT VOOR 4 PERSONEN

- 4 stuks schol nr. 2 (deze schollen wegen pakweg 600 gram per stuk) of 8 mooie scholfilets zonder vel
- 400 gram zalmfilet zonder vel
- zout en peper
- 16 prikkertjes
- snijplank
- fileermes





Aardappels en knolraap...

## AARDAPPELZALFJE BENODIGDHEDEN

- 300 gram geschilde aardappels in blokjes
- 300 gram geschilde knolraap in blokjes
- 1 blokje groentebouillon
- 20 cl kookvocht/groentebouillon
- 10 cl karnemelk
- 10 cl melk
- 50 gram roomboter
- 4 eetlepels bieslook in kleine ringen
- peper en misschien nog wat zout
- pan
- sauspan
- aardappel stamper
- staafmixer, of een gewone mixer
- spatel

### AARDAPPELZALFJE

Kook de aardappel- en knolraap-blokjes gaar in water met het bouillonblokje. Giet het kookvocht/groentebouillon af in een maatbeker. Stamp het aardappel-knolraapmengsel fijn. Smelt de roomboter in een sauspannetje, samen met 20 cl kookvocht, 10 cl melk en 10 cl karnemelk. Giet de helft ervan in de aardappel-knolraappuree en begin met mixen.



Laat de saliereepjes enkele minuten meegaren.

Voeg in kleine gedeeltes de rest toe, terwijl je blijft mixen. Na afloop is het heerlijk zacht en smeugig geworden. Even proeven of je nog zout wilt toevoegen. Wat gemalen peper is een aanrader. Als laatste roer je met een spatel voorzichtig de bieslookringen erdoor. Hopla, weer een onderdeel klaar. Laat maar afkoelen en bewaar het dan afgedekt in de koelkast.

### DE ROOMSAUS

Pel de sjalotten en snij ze ragfijn in blokjes. Smelt de roomboter in een sauspannetje en laat daarin de blokjes sjalot vijf minuten zachtjes garen, totdat ze glazig worden. De steeltjes van de blaadjes salie mag je eraf snijden. Rol de blaadjes nu op tot een soort 'dik sigaar' en snij de blaadjes in ragfijne reepjes.

Laat de saliereepjes enkele minuten meegaren. Strooi de eetlepels bloem over het sjalot-salie botermengsel en meng die met de garde. Een minuutje zachtjes laten pruttelen. Zorg ervoor dat de bloem niet bruin wordt, want dan krijg je een bruine roomsaus.

### EEN WITTE KERST

Voeg nu in kleine beetjes de Noilly Pratt toe – heb je waarschijnlijk nog staan van het zeebaarsrecept uit de vorige Zeehengelsport – en blijf roeren. Dan in kleine beetjes de room erbij en blijven roeren, totdat er geen klontjes bloem meer zijn. De roomsaus mag nog 1-2 minuten heel zachtjes koken, terwijl jij maar door blijft roeren. Je vraagt je waarschijnlijk af 'waarom koksroom gebruiken i.p.v. gewone room'? Gewone room is

## ROOMSAUS BENODIGDHEDEN

- 2 sjalotten
- 10-15 blaadjes salie
- 50 gram roomboter
- 2 eetlepels bloem
- 50 cl Noilly Prat (Vermouth)
- 250 cl koksroom
- zout en peper
- snijplank
- keukenmes
- sauspan
- garde



Dit mag in de oven...

echt heel lekker, maar bij verwarmen kan het gaan schiften. Dat wil zeggen, er ontstaan klontjes en de kleur wordt minder wit. Zeg nou zelf: we willen toch een witte kerst? Oké, na deze flauwe woordspeling snijden we een stukje plasticfolie af en leggen dit op de warme roomsaus. Het is echt belangrijk dat het plastic bovenop de saus ligt, want zo voorkom je dat er een vel komt op de roomsaus bij het afkoelen. Eenmaal afgekoeld bewaar je de roomsaus in – heel verrassend – de koelkast.

Dan is eindelijk de feestdag aangebroken. Je gasten verbazen zich, want jij drinkt relaxed een glaasje mee en maakt nog weinig aanstalten om te gaan koken. Tot een half uur voor tijd ben je lekker aan het babbelen over het afgelopen jaar en hoe alles 'op rolletjes loopt'. Tjonge jonge, weer zo'n flauwe woordspeling. Je zet in alle rust de oven op 160-180 graden. Dan pak je de schaal met scholrolletjes en verdeelt de koude roomsaus over de rolletjes. Afgedekt met alufolie gaat de schaal 20-25 minuten in de oven. Tip! Bij gebruik van een stalen schaal is de warmte van de oven snel bij je

gerecht. Zo is de bereidingstijd korter, dan in een stenen schaal.

Verwarm ondertussen het aardappel-knolraapzalfje op een laag pitje. Af en toe roeren.

Schaaf de bieten in mooie plakken op de feestelijke borden. Als je daarmee klaar bent lijkt het net een bord met carpaccio. Druppel er wat citroensap op. Kruid het met wat zout en peper. Laat het op kamertemperatuur komen

### WE GAAN DE BORDEN OPMAKEN!

Leg een flinke opscheplepel van het aardappel-knolraapzalfje in het midden en wrijf het uit, totdat het een mooie cirkel is waar vier scholrolletjes op passen. Zorg er wel voor dat de buitenste rand van de bietencarpaccio zichtbaar blijft. Als de borden zover zijn verdeel je de scholrolletjes over de borden. Roer de overgebleven saus nog even door en verdeel die ook over de borden. Wel even je gasten waarschuwen voor de prikkers! Bij dit romige visgerecht drinken wij een gekoelde Touraine. Deze Sauvignon Blanc is licht en helder, met tonen van citrus en acacia'honing.



De mandolineschaaf voor de bietjes....

## BIETENCARPACCIO BENODIGDHEDEN

- Een gekookte gepelde biet per persoon
- 1 citroen
- keukenmes
- mandoline (schaaf)

## De Touraine past goed bij de verschillende smaken van dit 'kerstvisfeestje'

Past heel goed bij de verschillende smaken van dit 'kerstvisfeestje'. Fijne feestdagen en een gezellige jaarwisseling! ■ [www.visling.nl](http://www.visling.nl) [www.visfileermessen.nl](http://www.visfileermessen.nl)



Roer de overgebleven saus nog even door en verdeel die ook over de borden.



Het 'kerstvisfeestje' is compleet!



En daar is de Noilly Pratt weer; dit keer gaat hij in de saus...