

Visbouillon



Ingrediënt

bouillon

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: 45 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 500 gram visafval (koppen en graten, zie bij tenslotte)
- 2 uien
- 3 stengels bleekselderij
- 1 bosje peterselie
- 1 prei, alleen het witte gedeelte
- 1 laurierblad
- 1 kruidnagel
- 1 takje tijm
- 1 1/2 liter water
- 1/2 liter witte wijn
- sap van een 1/2 citroen

Bereidingswijze

1. Smoor in een ruime pan de schoongemaakte en grof gehakte groente samen met de kruiden. Leg hierop de viskoppen en graten en overgiet dit met water, witte wijn en citroensap. Breng het vocht aan de kook en schuim het, indien nodig af. Laat de bouillon 20 minuten op een laag vuur zonder deksel op de pan trekken. Voeg tot slot wat zout en peper naar smaak toe. Zeef de bouillon in een zeef en daarna door een kaasdoek.
2. Deze visbouillon wordt als basis gebruikt voor de visrecepten op deze website.

Tenslotte

Visbouillon is meestal bestemd voor een visgerecht, dus moet hij een subtiel, geurig karakter hebben dat past bij zeevruchten. Visgraten zijn een belangrijke bron van smaak en gelatine, maar moeten vrij zijn van bloed en ingewanden, anders wordt de bouillon troebel en bitter. Tenzij je een sterke vissmaak wilt, kun je het best graten gebruiken van milde witvis, zoals tong, kabeljauwen zeebaars, en geen vette vis, zoals zalm en makreel, want die zijn te sterk van smaak. Als je koppen toevoegt, moet je eerst de kieuwen verwijderen, want die maken de bouillon bitter. De bouillon wordt snel gekookt zodat hij fris van smaak, blijft en niet te sterk wordt. De bouillon wordt ook lekkerder als je een infusie van citroenschil, verschillende tuinkruiden en mosselen toevoegt. De mosselen geven de bouillon een volle, lichte zoete smaak. Als je allergisch bent voor schaaldieren laat je ze natuurlijk weg. Tot slot een exquisite

Visbouillon van Heston Blumenthal. Je hebt daarvoor wel een snelkookpan nodig. Als hij klaar is, heb je 1,5 liter visbouillon, die je in porties of blokjes in kunt vriezen. Hak 1,25 kg graten en koppen in kleine stukjes en leg ze in een kom koud water. Laat ze 20 minuten staan. Giet de graten af en dep ze droog met keukenpapier. Verhit een koekenpan op matig vuur en giet een dun laagje arachide of druivenpitolie op de bodem van de pan. Bak de koppen en graten een paar minuten zonder dat ze bruin worden. Zet ze apart. Verhit een dun laagje olie op hoog vuur in een snelkookpan. Voeg 150 gr gepelde en fijn gesneden ui (ca. 2 middelgrote uien), 75 gr geschilde en in plakjes gesneden wortel (ca. 1 grote wortel), 75 gr dunne plakjes selderij (2-3 stengels), 100 gr fijn gesneden venkel, 100 gr dunne plakken champignons, 1 teentje knoflook, gepeld en fijn gesneden, 150 gr plakken rijpe tomaat (ca. 2 middelgrote tomaten) toe, zet het vuur laag en zweet de groenten tot ze zacht zijn (circa 20 minuten). Voeg 1,8 dl droge witte wijn en 75 ml droge witte vermout toe en laat het mengsel koken tot het vrijwel is verdampt. Voeg de visgraten en 1,5 liter koud water toe. Doe het deksel op de pan. Breng de pan op hoog vuur onder hoge druk, draai het vuur laag en laat het mengsel 15 min. koken. Haal je snelkookpan van het vuur en laat hem volledig afkoelen voor je het deksel verwijdert. Zet de pan op matig-hoog vuur, voeg 500 gr schoongemaakte mosselen, ¼ tl saffraan, ½ tl venkelzaad, 50 gr bladpeterselie (stengels en blaadjes, 2 takjes tijm, 12 blaadjes basilicum, 6 dragonblaadjes en 4 repen citroenschil afgesneden met een dunschiller toe. Verhit het mengsel tot de mosselen open zijn (circa 5 minuten). Laat de bouillon afkoelen en giet hem door een met twee lagen kaasdoek bedekte zeef. Zet hem tot gebruik in de koelkast of vries hem in.