



**Goede vrijdag 18 april 2014**

### **Tarbot en oester**

#### **Ingrediënten 4 personen**

4 x 150 gram tarbotfilet, 4 oesters (creuses), aardappelpuree (zie recept 10 april 2014), 1kg wilde spinazie, 4 verse kwarteleieren, 200 gram gezouten hoeveboter, 1 bosje platte peterselie, grote teen knoflook (Lautrec!) en P&Z

#### **Bereiding**

Smeer de tarbot in met P&Z en wat olijfolie en grill kort in een gloeiend hete grillpan. Laat op een plateau in de oven op 160 graden nog 8 minuten garen. De wilde spinazie schoonmaken (harde stelen eraf halen) en met P&Z in wat olie of boter wokken. Oesters openen en met opgevangen oestervocht koud zetten. Peterselie en knoflook hakken. Boter smelten en clarifiëren en de peterselie en knoflook toevoegen. Pan met heet water opzetten met wat azijn om te pocheren.

Serveer de puree als basis. Leg hierop de spinazie en daarna de tarbotfilet. Warm de oesters kort in eigen vocht en leg op de tarbot. Op de oester een gepocheerd kwartelei leggen en vlak voor het opdienen (of aan tafel) licht insnijden zodat het eigeel eruit vloeit. Napperen met de beurre persillé.

Als dat geen goede vrijdag wordt.

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014