

## Claresse 'Véronique'



Hoofdgerecht door Loethe Olthuis 21 november 2009

*Voor 4 personen*

**8 repen Claresse- of tilapiafilet à ca. 75 g**  
**200 ml visfonds (zelfgetrokken of uit pot)**  
**4 eetl. kleurloze sinaasappellikeur (Triple Sec, witte Curaçao)**  
**200 ml droge vermouth (Noilly Prat)**  
**180 g boter**  
**ca. 30 zoete witte druiven, bij voorkeur muskaatdruiven**  
**zout, versgemalen witte peper**  
**extra: tapasprikkers (supermarkt)**

### [sluiten](#)

7. Draai de oven uit. Haal de schaal uit de oven en leg de visrolletjes in een andere ovenvaste schaal of diep bord. Schenk de pocheervloeistof in een pannetje. Dek de vis weer goed af met aluminiumfolie en zet tot gebruik terug in de afkoelende oven. (Zet er eventueel de borden bij om ze op te warmen.)
8. Kook het pocheervocht op hoog vuur in ca. 8 minuten in tot de helft.
9. Klop op heel laag vuur klontje voor klontje de boter door het vocht tot het een licht gebonden saus is. Draai het vuur uit, voeg de druiven toe en laat ze even warm worden. Maak de saus zonodig op smaak af met zout en witte peper.
12. Verdeel de vis over 4 warme borden en schenk de saus erover. Geef er gestoomde venkel of broccoliroosjes en pandanrijst bij.

Vorbereiding (25 minuten, kan 1 dag van tevoren):

1. Pel de druiven: haal ze van de tros en leg ze in een vuurvaste schaal. Schenk er kokend water over tot ze onderstaan en laat ze 1 minuut staan. Giet de druiven in een vergiet, spoel ze even koud onder de kraan en trek de schilletjes eraf. Halveer de druiven, verwijder eventuele pitjes en zet ze tot gebruik afgedekt in de koelkast.
2. Snijd de boter in kleine blokjes en zet ze tot gebruik in de vriezer.

Bereiding (ca. 20 minuten, excl. 15 minuten wachttijd en 20 minuten oventijd):

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Zet de blokjes boter in de koelkast.
5. Vet een ruime, lage ovenschaal in met boter. Bestrooi de visfilets aan weerskanten met zout en laat ze 15 minuten op kamertemperatuur liggen. Rol ze op, zet ze vast met een prikker en leg ze naast elkaar in de ovenschaal.
6. Meng de visfonds, likeur en vermouth en schenk het mengsel over de filets. Dek de schaal goed af met aluminiumfolie en zet hem 20 minuten in het midden van de oven.