**Noordzeevisschotel met prei en lamsoor**

groene selder

prei

sjalot

knoflook

peterselie

boter

witte wijn

bloem

knolselder

kabeljauw

wijting

pladijs

zeetongfilets

scheermessen

lamsoor

[visfumet](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

Zeeuwse mosselen

venusschelpjes

langoustines

**De vis**: bestuif de stukken kabeljauw, pladijs en de wijting met bloem en bak ze aan beide kanten in een hete pan met boter tot ze gaar zijn en licht kleuren. Ontdoe de gekookte langoustines van het pantser en rol de staartjes in een zeetongfiletje. Zet de rolletjes rechtop in een schoteltje en stoom ze 1 à 2 minuten tot ze gaar zijn.

**De schelpdiertjes**: verhit een weinig water met mosselkruiden en kook de venusschelpjes ongeveer 2 minuten of minder tot ze opengaan. Haal ze uit de schelp en houd ze warm. Doe hetzelfde met de scheermessen. Ontdoe de scheermesmosselen van de ingewanden.

Filter en bewaar alle kookvocht. Kook de Zeeuwse mosselen in kleine hoeveelheden (10 à 15 stuks), 2 minuten afgedekt op hoogste stand in de microgolfoven, zonder enige toevoeging. Haal ze uit de schelp en zorg ervoor dat ze heel blijven. Bak ze kort in een hete pan met boter tot goudbruin.

**Maak de preisaus**: versnijd de prei, sjalot, peterselie en selder. Sauteer in boter. Voeg samen en mix tot een saus in de blender met de gefilterde kooksappen, witte wijn en [**visfumet**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)**.**

Sauteer de rauwe lamsoor in een pan met boter.

**Op het bord**: een spiegel preisaus. In het middel een lepel lamsoor. Daarrond de vis- en mosselbereidingen volgens inspiratie. Dien op met een bordje ongepelde grijze garnalen.