**Roodbaars met asperges en zurkelsaus**

peterselie  
asperges

olijfolie

eieren

witte wijn

room

roodbaarsfilets

postelein

venkel

ui

groene selder

bol vers knoflook

boter

Noilly Prat

zurkel  
peper en zout

Haal de steeltjes van de postelein en bewaar zowel de blaadjes als de steeltjes.

**De zurkelsaus**. Snijd een venkel, een ui, een drietal staafjes groene selder en een volledige bol vers knoflook op dobbelsteentjes. Stoom deze mix 7 minuten. Laat een klontje boter smelten in een kookpotje. Bak de groentemix met een borrelglas Noilly Prat tot de ui begint te kleuren. Voeg een potje zurkel toe. Je kan ook verse zurkel gebruiken, indien beschikbaar.

Meng goed, af het vuur en zet de staafmixer in de bereiding. Doe er de steeltjes en de rest van de postelein bij en een busseltje peterselie. Mix opnieuw, tot een zachte crème.

Schil **de asperges** en stoom ze halfgaar in een paar minuutjes. Laat afkoelen, snijd ze overlangs in twee helften. Bestuif de snijvlakken met olijfolie en leg ze met die zijde naar onder in een hete grillpan. Laat ze 4 à 5 minuutjes liggen, zonder ze te verschuiven of om te keren.

Maak **een mousselinesausje**: maak geklaarde boter. Klop 3 eidooiers op met 15 cl witte wijn. Klop het mengsel schuimig au bain-marie. Blijf kloppen en voeg in een straaltje geklaarde boter toe tot je een gebonden saus krijgt. Roer opgeklopte room door deze hollandaise tot de gewenste structuur van een mousselinesaus.

Bestuif **de roodbaarsfilets** met olijfolie en leg ze in de grillpan. Bak ze aan beide zijden gaar in een paar minuutjes. Kruid met peper en zout.

Scheid de eidooiers van het eiwit en pocheer de dooiers een viertal minuutjes in water met azijn tegen het kookpunt.

**Op het bord**, naar eigen inspiratie: de gegrilde asperges, zurkelsaus, de visfilets, een gepocheerde eidooier en de mousselinesaus. Doe er een paar draaien van de pepermolen over en werk af met blaadjes postelein.