**Zeebaars met bouchot mosselen**

zeebaarsfilet
bouchot-mosseltjes
mosselkruiden
zeebanaantjes
zurkel
boter
vloeiende bloem
room
Griekse yoghurt
witte wijn

jonge worteltjes
witte kool
ei
ui
[visfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
peper en zout
komijnpoeder
nootmuskaat
gedroogde sjalotjes
platte peterselie
verse dragon
olijfolie

Bak de **zeebaarsfilets** 10 minuten op de velkant op gematigd vuur tot het vel krokant is. Bedruip regelmatig en bak daarna nog kort op de andere kant.

Kook de **mosseltjes** in een beetje water met mosselkruiden. Haal ze uit de schelp, maar bewaar er een paar met schelp. Droog ze af op keukenpapier en bestuif met vloeiende bloem. Bak ze kort in een hete pan met zeer weinig boter en op hoog vuur.

Blancheer de **zeebanaantjes** kort. Frituur platte peterselie in een pan met een lepeltje olijfolie.

**Mosselsaus**: zeef het kookvocht van de mosselen en laat inkoken met room, witte wijn, verse dragon en [**visfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm). Breng op smaak met peper, zout en gedroogde ui. Bind indien nodig.

Maak een **wortelcrème**. Stoom jonge wortelen gaar en pureer tot crème met een scheut room en een lepel zure room. Kruid met peper, zout en komijnpoeder.

Maak **zurkelpuree**. Stoom een halve witte kool gaar. Stoof een gesneden ui aan in boter, voeg de witte kool toe en laat een paar minuutjes sudderen.

Zet er dan de handmixer in en pureer. Voeg een klont boter, een geklutst ei, een potje zurkel een paar lepels Griekse yoghurt en een scheutje room toe. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.

**Op het bord**: een bedje van zurkelpuree met daarop een visfilet met gefrituurde peterselie. Daarnaast een streep wortelcrème met de zeebanaantjes. Werk af met de mosseltjes en de gefrituurde peterselie. Dien de saus op in een afzonderlijk schaaltje.