**Zeewolf met erwtenmousseline en mosselfiletsaus**

**diepvries erwten**
**boter**
**zeewolffilets**
**mosselen**
[**mosselkruiden**](https://www.creatief-koken.be/basis/kruideninfo.htm)
**vloeiende bloem**
**olijfolie**

**room**
**boter**
**wortelen**
**physalis**
**kerstomaatjes**
**sjalotjes**
**balsamico**
**jonge scheuten**
**peper en zout**

**Erwtenpuree**. Stoom de erwten uit de diepvries gaar in een twintigtal minuutjes op 110°C. Bewaar een handvol erwten voor de afwerking. Draai de rest fijn in een blender met de roomboter in een verhouding van 2 eenheden erwten op 1 eenheid boter. Voeg een scheutje room toe om de massa wat smeuïger te maken en kruid met peper en zout.

**Saus van mosselfilet**. Stoom de mosselen kort in een beetje water met een eetlepel [**mosselkruiden**](https://www.creatief-koken.be/basis/kruideninfo.htm) tot ze opengaan. Zeef en bewaar het kookvocht. Laat de mosselen even afkoelen en haal ze uit de schelp. Bewaar een paar mooie exemplaren voor de opmaak van de borden.

Verwijder de baard en de inhoud van de mosselen. Bewaar enkel de wit-gele filets. Mix in gelijke hoeveelheden het kookvocht van de mosselen met de mosselfilets tot een romige saus. Druk de massa door een fijne zeef. Breng aan de kook en bind de saus met wat vloeiende bloem opgelost in water.

**Gebakken zeewolf.** Portioneer de zeewolffilet in het gewenste formaat. Bestuif met vloeiende bloem. Bak de vis aan beide zijde in roomboter tot goudbruin en gaar.

**Garnituur.** Halveer een paar kerstomaatjes. Bak ze een minuutje op het snijvlak. Bak een paar goudbessen (physalis) in een pannetje met een lepeltje olijfolie. Snijd een wortel in schuine ringetjes. Marineer de helft ervan in wat rode balsamico. Stoom beide porties afzonderlijk gaar in de microgolfoven. Een minuutje op vol vermogen volstaat. Halveer een paar sjalotjes in de lengte en bak ze in een pannetje met boter tot het snijvlak mooi kleurt.

**Op het bord**. Smeer een laagje erwtenpuree op voorverwarmde borden. Leg daarop één of twee stukken zeewolffilet. Overgiet met mosselfiletsaus. Werk af naar eigen inzicht met de bewaarde mosseltjes in hun schelp, bewaarde gestoomde erwtjes, kerstomaatjes, wortelringetjes, sjalotjes en physalis. Verdeel wat jonge scheutjes van bijvoorbeeld postelein of hop over de borden.