



Hoofd gerecht

Zalm op vier manieren:

gebakken, gegrild, gefrituurd en als saus van gerookte zalm



Zalm op vier manieren:

gebakken, gegrild, gefrituurd en als saus van gerookte zalm

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Saus van gerookte zalm:

70 gr zalmsnippers
40 gr ongezouten roomboter
65 ml kookroom
6 gr groentebouillongranulaat
5 gr dubbel geconcentreerde
tomatenpuree
60 ml witte tafelwijn
1 st laurierblad

Tempurabeslag:

25 gr tempura battermix (Lucullus)
95 ml water
0,5 gr witte peper
0,5 gr zout

Zalm voor de tempura:

60 gr Noorse zalmfilet zonder vel

Gebakken zalm:

200 gr Noorse zalmfilet zonder vel

Gegrilde zalm:

200 gr Noorse zalmfilet zonder vel

Wilde rijst:

210 gr wilde rijstmix (uncle Ben)
35 ml kookroom
35 gr ongezouten roomboter
water, zout naar smaak

Hollandse asperges:

400 gr witte Hollandse asperges
water en zout

boter, olie, peper en zout

Mise en place

Breng de wijn met het laurierblad aan de kook en laat tot 1/4 inkoken. Voeg de tomatenpuree, kookroom en groentebouillon toe en kook dit op laag vuur op. Voeg de zalmsnippers toe en monteer het af met de roomboter. Haal de saus tot slot door een fijne bolzeef.

Kook de rijst in water met zout en giet het af. Breng op smaak met room en boter.

Schil de asperges dubbel en snij ca. 2 cm van de onderkant af. Blancheer ze in water met zout. Glaceer ze nog even in de roomboter.

Doe de tempura met peper en zout in een kom en voeg (ijskoud) water toe. Klop dit met een garde tot een glad beslag.

Haal één zalmootje door het tempurabeslag en bak deze goudbruin in de friteuse (ca. 2-3 minuten).

Bak één zalmootje om en om in een pan.

Gril één zalmootje op de barbecue of in een grillpan.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de asperges op het bord. Doe vervolgens de rijst in een stekertje en zet dit naast de asperges. Verwijder dan voorzichtig het stekertje.

Verdeel hier de drie zalmootjes speels over en schenk tot slot de saus op het bord.

Naar wens kan er nog wat gehakte peterselie als garnering over gestrooid worden.

