

Voorgerecht-1: Zalm met komkommer, tomaat en aardappelkaantje

Ingrediënten:

Zalm:

300 gr zalm, zonder vel
75 gr gerookte zalm
30 gr sjalot
0,25 st bieslook, bos
1 st limoen
0,5 cm wasabipasta
0,5 el sojasaus
1 tl mosterd
peper en zout

Gel voor komkommer

1 dl witte wijn
0,5 st knoflook, teen
0,5 st sjalot
1 dl water
5 gr dashi poeder
0,25 tl agaragar
0,25 tl kappa

Komkommer en tomaat:

1,5 st komkommer
sushiazijn
3 st tomaten, roma
30 gr sjalot
1 st knoflook, teen
2 el olijfolie, vierge
2 el dragonazijn
1 el balsamico azijn,
blank
10 st basilicumblad
1 el dragon, blad, vers

Aardappelkaantjes:

1 st bonk, aardappel

Kruidenolie:

15 gr basilicum, blad
5 gr dragon, blad, vers
1 dl sojaolie
kleurstof, groen
zout
1 st borage cress, bak



Bereidingswijze:

Zalm:

Maak de zalm schoon, verwijder vet en graten. Snijd de verse zalm in stukjes van 1x1 cm en de gerookte zalm in stukjes van 5x5 mm. Meng beide door elkaar. Snipper de sjalot en snijd de bieslook ragfijn. Meng beide door de zalm. Was de limoen en rasp er 1 tl schil af (alleen groen). Breng de zalm op smaak met wasabi, sojasaus, mosterd, limoenrasp en iets limoen-sap. Kruid met peper en zout. Doe in een spuitzak en bewaar in de koeling.

Gel voor komkommer:

Kook de witte wijn met de geplette knoflook en de gesnipperde sjalot tot de helft in. Voeg water, dashi poeder, agaragar en kappa toe. Breng roerend met een garde aan de kook. Zeef de massa en laat het vocht afkoelen en opstijven. Draai glad tot een gel en bewaar op de werkbank. Voeg beetje lauw water toe als de gel te stijf is.

Komkommer en tomaat:

Snijd uit het midden van de komkommer 2 stukken van 12 cm. Snijd op de snijmachine (stand 1) aan één kant 1 plak eraf, kantel een kwartslag, snijd opnieuw 1 plak, kantel wederom een kwart, enz. herhaal dit tot de zaadlijst. Verwijder de eerst gesneden groene schillen. Snijd op die manier 25 à 30 bruikbare plakken uit anderhalve komkommer. Leg de plakken in een platte schaal. Marineer de komkommer 30 min afgedekt met plastic in sushiazijn.

Ontvel de tomaten, snijd in 4 parten en verwijder de zaadlijsten. Snijd de tomaat in brunoise van 5x5 mm (gebruik groentesnijder!). Snipper de sjalot en de knoflook. Fruit sjalot en knoflook in olijfolie en voeg dragonazijn en balsamicoazijn toe. Verwarm kort en giet daarna over de tomaten. Snipper de basilicum en dragon en meng door de tomaten. Bewaar tot uitserveren.

Aardappelkaantjes:

Schil de bonk en snijd deze bij tot een rechthoekig blok. Snijd daarna in brunoise van 5x5 mm. Doe de brunoise in een zeef en spoel 10 min onder heet water. Droog het zeef en de brunoise en frituur de blokjes in het zeef ong. 8 min op 140°C in een pan; blijf bewegen. Bewaar op keukenpapier. Zeef de olie.

Kruidenolie:

Blancheer kruiden 20 sec in water. Maak de kruiden droog. Voeg de sojaolie toe en een mespunt groene kleurstof. Pureer het geheel glad met een blender. Zeef de olie door een fijn zeef zonder door te drukken.

Rolletjes:

Leg 5 à 6 plakken komkommer 2 mm overlappend op een stuk plastic over een lengte van 12 cm; let op dat na het oprollen de groene schil onbedekt aan de buitenkant zit. Strijk de komkommer repen in met gel. Spuit een 2 à 3 cm dikke rol tartaar over de komkommer. Rol strak op m.b.v. het plastic. Maak in totaal 5 rollen en bewaar in de koeling.

Afwerking:

Frituur de aardappelbrunoise in een zeef 2 min op 180°C en zout ze licht.

Indekken:

Dek in met een groot wit diep bord met klein visbestek.

Presentatie:

Zie foto: breng op het midden van het bord een spiegeltje kruidenolie aan. Verwijder de plastic van de rol en verdeel de rol in 2 stukken. Leg midden op de olie. Smeer de bovenkant nog in met iets gel. Laat de tomaat uitlekken en verdeel deze over de rol. Leg op de tomaat wat aardappelkaantjes. Garneer boven op met 2 stuks borage cress.