

# Tartaar van Schotse zalm met champagneroom

## **Ingrediënten:**

### **Tartaar:**

500 gr zalm, verse  
60 gr sjalotjes  
10 gr zout  
poedersuiker  
peper (wit)  
0,6 dl druivenpitolie  
0,2 dl witte balsamico

### **Champagneroom:**

10 gr sjalot  
2 dl champagne  
3 st peperkorrels, witte  
1 st laurierblaadjes  
½ el mayonaise  
0,75 dl slagroom  
peper en zout

### **Asperges:**

10 st groene asperges,  
lengte ± 12 cm;

### **Afwerking:**

### **Indekken:**

### **Presentatie:**

35 gr zalmeitjes  
35 gr haringkaviaar,  
zwart

## **Bereidingswijze:**

### **Tartaar:**

Ontvel de zalm, verwijder eventuele vetranden en snijd de zalm brunoise tot tartaar. Snipper de sjalotjes zeer fijn. Meng de sjalot met het zout, de poedersuiker, peper, druivenpitolie en witte balsamico door de zalmtartaar. Breng op smaak met zout, poedersuiker en peper. Laat 'marineren' en leg eventueel later even in een zeef (als de massa te nat is).

### **Champagneroom:**

Snipper de sjalot. Kook de champagne met de gekneusde peperkorrels, de laurierblaadjes en de sjalot in tot 25%. Laat afkoelen, zeef het en vermeng met de mayonaise. Klop de slagroom lobbige en spatel de room door de champagne-mayonaise. Breng op smaak met peper en zout.

### **Asperges:**

Schil 4 cm van de onderzijde van de asperges en kook de asperges 1 min in kokend water met zout. Koel af in ijswater.

### **Afwerking:**

- Snijd elke aspergesteel in 10 stukjes van 1 cm dikke plakjes. Bewaar het kopje voor garnering.

Dek in met een koud 6-kantig bord met visbestek.

### **Presentatie:**

Maak m.b.v. een sauslepel een royale spiegel van champagneroom op de borden. Zet een kokertje van Ø 5cm in het midden van het bord en vul deze met de zalmtartaar tot 3 cm hoog. Druk stevig aan. Verdeel de asperge plakjes er omheen. Leg op de tartaar een flinke theelepel kaviaar en steek daar het aspergekopje rechtstandig in. Garneer verder met zalmeitjes tussen de aspergeplakjes.

