

Forelmousse met gepocheerde groenten en gerookte zalm

Ingrediënten:

Garnering:

30 gr knolselderij
30 gr wortel
35 gr bleekselderij
Zout
2 à 3 el olijfolie (extra vierge)

Bereidingswijze:

Garnering:

Snijd de knolselderij, wortel en bleekselderij fijn brunoise (2 mm) en blancheer (3 minuten) in licht gezouten water.
Laat goed uitlekken en besprenkel met een beetje olijfolie.

Forelmousse:

6 gr gelatine
0,6 dl visbouillon
200 gr gerookte forel
1 dl room

150 gr gerookte zalm (lang en
dun gesneden Hanos)
siliconenmal

Forelmousse:

Week de gelatine in koud water.
Verwarm de visbouillon en los hierin de geweekte gelatine op.
Pureer de forel met een staafmixer en een beetje **niet** geklopte room
Voeg het gelatine mengsel toe en laat afkoelen. Klop de room lobbeg en spatel dit samen met de geblancheerde groenten door het bouillonmengsel.

Steek met een uitsteker Ø 6 cm 10 rondjes uit de gerookte zalm.
Neem een siliconen matje met cupjes, Ø 5 cm en bedek de bodem met een uitgestoken plakjes gerookte zalm. Lepel hierop de forelmousse en strijk af. Laat opstijven in de koeling.

Mayonaise:

75 gr Griekse yoghurt
30 gr mayonaise
¼ tl mosterd
1 el citroensap
peper en zout
spuitzak

Mayonaise:

Meng yoghurt, mayonaise, mosterd in een kom.
Voeg op het einde wat citroensap, peper en zout naar smaak toe.

Dille-olie:

10 gr dille
0,5 dl olijfolie (extra vierge)

Dille-olie:

Snijd de dille grof en pureer deze met wat olijfolie tot een gladde massa.
Laat een half uur trekken en haal de massa door een zeef. Vang de olie op.

Tomaatjes:

2 st tomaatjes
peper en zout
olijfolie (extra vierge)

Tomaten:

Plisseer de tomaten, verwijder het vruchtvlees, snijd brunoise en laat uitlekken. Breng op smaak met wat peper, zout en olijfolie.

Afwerking:

2 st radijsjes
groentenschaaf

Afwerking:

- Schaaf radijsjes in flinterdunne plakjes.
- Roer vlak voor het uitserveren wat dille-olie door de mayonaise voor een groene aromatische smaak en doe de massa in een spuitzak. Doe dit vlak voor het uitserveren zodat hij frisgroen blijft. Wees voorzichtig met de dille olie. Bewaar wat dille olie voor de presentatie.

Indekken:

Kleine designbord met klein visbestek.

Presentatie:

40 gr foreleitjes

Presentatie:

Haal de taartjes uit de vormpjes en leg ze met de zalmzijde naar boven op het bord.
Leg boven op het mousse taartje een lepeltje mayonaise en leg hierop wat foreleitjes.
Steek tegen de zijkant een plankje radijs en garneer af met blokjes tomaat en druppels dille olie.

