

Zalmrillettes met limoenschuim

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Zalm 350 g rauwe wilde of duurzame zalm 10 ml extra vierge olijfolie peper en zout</p>	<p>Zalm Sous vide. Stop de zalmfilet in een vacumeer zak en voeg een scheutje olijfolie toe. De olie is bedoeld om de zalm niet aan de zak vast te laten plakken. Verwarm het waterbad tot zo'n 50 graden. Laat de zalm nu 40 minuten in het water van 50 graden liggen. Verhit een koekenpan op hoog vuur, voeg een klein scheutje olie toe en leg de zalm met de huid naar beneden 1 minuut in de hete pan. Hierdoor krijgt de zalm een krokant vel, wat de smaak nog beter maakt. Besprenkel de zalm met zeezout en verse peper. Haal de zalm van het vel en m.b.v. 2 vorken uit elkaar halen in slierten.</p>
<p>Rillettes 6 augurken 1 sjalot 150 g bosje bieslook 40 g mayonaise 10 g Dijonmosterd 350 g trostomaten 2 teentjes knoflook 5 g paprikapoeder 4 g venkelzaadjes 30 g rode-wijnazijn 12 snijbonen 75 g veldsla</p>	<p>Rillettes Snijd de augurken brunoise. Pel en snijd de sjalot in dunne ringen. Snijd de bieslook in stukjes van 1 centimeter. Meng de mayonaise, mosterd, augurken en 3 eetlepels olijfolie tot een gladde saus. Meng de mayonaisesaus, sjalot en bieslook voorzichtig door de zalm. Verwarm de oven op 175 °C. Halveer de tomaten. Pel de teentjes knoflook en snijd ze in plakjes. Leg de tomaten in een ovenschaal met de snijkant naar boven en bestrooi ze met paprikapoeder, venkelzaadjes, plakjes knoflook, een beetje zeezout en versgemalen peper. Sprenkel de rode wijnazijn en de rest van de olijfolie erover. Rooster de tomaten 25-30 minuten in de oven. Houd 4 geroosterde tomaten apart voor de garnering. Pureer de overige tomaten en het vocht uit de ovenschaal met de staafmixer glad en schenk de dressing door een bolzeef. Haal de puntjes en draden van de snijbonen. Snij de snijbonen in de lengte in flinterdunne reepjes.. Blancheer ze in 10 seconden beetgaar in kokend water met een beetje zeezout, spoel ze direct koud af in een bolzeef en laat ze goed uitlekken</p>
<p>Limoenschuim 3 limoenen water 4% lecithine</p>	<p>Limoenschuim (goed lezen) Het maken van mooi schuim is niet ingewikkeld. Lecithine toevoegen en een flinke dot schuim in iedere gewenste smaak op je bord... Dit keer een limoen-schuim dat wel tot een half uur z'n stevigheid behoudt. Perfect bij de sous vide zalm. Het schuim ontstaat door de toevoeging van <i>sojalecithine</i>, een emulgator. Pers de limoenen uit en weeg. Zelfde hoeveelheid water toevoegen. Nu rekenen. De hoeveelheid lecithine is 4% van het totale gewicht.</p>

MENU December



Voorbeeld: bij 180 ml vocht voeg je 7 gram lecithine toe.

Voeg de sojalecithine bij het limoen/water mengsel en mix alles een minuut lang goed door met de staafmixer.

Om een mooi schuim te krijgen gebruik een grote rond RVS kom met een platte bodem. Om goed schuim te maken heb je een breed en plat oppervlak nodig, zodat je veel lucht in de vloeistof kunt mixen. Schenk daarom eerst het limoen/water/sojalecithine-mengsel over in een beslagkom.

Nu komt het lastigste stuk van het recept. Om de maximale hoeveelheid lucht in de vloeistof te mixen hou je de mixer net tegen de oppervlakte van de vloeistof aan. Hang je hem er te ver boven, dan raak je te weinig vloeistof. Hang je hem er te diep in, dan circuleer je alleen de vloeistof maar mix je er geen lucht in.

In de ideale stand circuleert er zowel vloeistof en lucht tegelijk in de kop van je mixer. Je hoort dan ook bij de juiste stand een klotsend geluid tijdens het mixen. Gewoon wat verschillende mix-standjes proberen tot je de juiste flow gevonden hebt. Blijf dan mixen tot er een mooie laag schuim gevormd is. Dit kan zeker één tot twee minuten duren.

Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Strijk de tomatendressing met een lepel uit over het bord. Zet voor het serveren ringvorm (6 cm) in het midden van het bord, tegen de tomatendressing aan en vul hem voor de helft met de zalmrillettes. Verdeel de veldsla over de saus en leg er een halve geroosterde tomaat op. Vorm rolletjes van de snijboonslierten en leg ze op de tomatendressing. Leg 2 stukjes huid kruiselings op de zalmrillettes. Maak af met de limoenschuim.

