

Gekonfijte zalm

Een gerecht van Justin Brown (www.justinbrownchef.com)



Ingrediënten (6 personen)

Gekonfijte zalm

6 x 150 gr zalmfilet zonder vel
60 gr basterdsuiker
40 gr zeezout
1 steranijs
5 peperkorrels
220 ml olijfolie

Garnituur

1 komkommer
1 bosje dille
Roggebrood

Crème van mierikswortel

90 gr mierikswortelsaus
400 ml dubbele room
1 halve citroen



Bereidingswijze

Zalm

Mix de basterdsuiker, zeezout, steranijs en peperkorrels in een kom. Plaats de helft van deze mix op een dienblad, droog de zalm en leg die hierop. Bestrijk de zalm met de rest van de mix. Laat dit 5 uur konfijten. Spoel de zalm hierna af met koud water en verwijder de mix. Dep de zalm droog, smeer deze goed in met olijfolie en leg deze in een diepe ovenschaal. Plaats de schaal 40 minuten in een op 40°C voorverwarmde oven. Doe de zalm na de bereiding in een afgesloten bakje in de koelkast.

Komkommer

Schil de komkommer, snij hem in stukken van ong. 3 cm en verwijder met een appelboor het midden van de komkommer. Vries de komkommer een nacht in. Ontdooi de komkommer onder stromend koud water. Hierdoor zal de structuur verzachten en lijkt het alsof de komkommer gekookt is. De kleur zal helder groen worden. Droog de komkommer op een papieren doek zodra deze volledig ontdooit is.

Crème van mierikswortel

Voeg de mierikswortelsaus, de room en het sap van de citroen samen in een kom en voeg zeezout en peper toe. Klop het geheel licht tot een licht geslagen room.

Serveren

Haal de zalm uit de koelkast en wikkel deze in een doek om de overvloedige olie te verwijderen. Leg de zalm op het bord. Vul de komkommer met de mierikswortelcrème en leg deze naast de zalm. Garneer de saus tevens op het bord. Snij het roggebrood in kleine stukjes en verdeel de dille over het bord.

ATL Seafood IJmuiden BV

Postbus 411
1976 AK IJmuiden

T +31 (0)255 525 536
E info@atlseafood.nl
I www.atlseafood.nl

Download de ATL Seafood App of volg ons op:

