

Duo van tartaar van zalm en tonijn met gerookte paling



Ingredienten

- 50 gram rauwe zalm, per persoon
- 50 gram rauwe tonijn per persoon
- 1 gerookte paling of forel
- 1 geraspte kaas parmezaanse
- 1 sesamzaadjes
- 1 schorseneren
- 1 bloem
- 1 Parijse champignons
- 1 pijpajuin
- 1 citroen
- 1 mayonaise
- 1 fleur de sel
- 1 wasabi
- 1 room
- 1 rode zurkel
- 1 gefruite spaghetti
- 1 caramel, van rode biet
- 1 olijfomie

Bereiding

Voorbereiding

Zalm en Tonijn dubbelen

Paling ontgraten en ontvellen en op maat van emporte pièce snijden

Bereiding

Parmesan tuiles :

Geraspte Parmesan, bloem en sesamzaadjes in een cirkel van ca 10 cm op een bakmat per 6, afbakken in oven op 175°

Wanneer uit oven : de koekjes een beetje laten opstijven en dan met een spatel in een gouttière leggen en laten afkoelen

Schorseneren:

Pareren en schillen op gazettenpapier

In stukken van 8-10 cm en dan nogmaals overlangs in 4 snijden

Koken in water met een halve SL bloem, jus van een ½ citroen, Z&P

Afgieten, afschrikken, drogen in keukenpapier

In fijne brunoise snijden en reserveren met een molendraai en citroensap

Tonijn en zalm apart:

Mengen met mayonaise, fijngesneden pijpajuin, fleur de sel en een draai van de molen en koudstellen

Afwerking

Emporte pièce 1 :

Schorseneren brunoise

Zalm

Fleur de sel

Emporte pièce 2 :

Tonijn

Stukje paling

Zeer fijne brunoise van wit van champignon ruim bijvullen

Paling

Fleur de sel

Wasabi met room stijfkloppen

Dresseren:

Caramel van rode biet uitborstelen op bord

Beide emporte pièces hieropzetten

Lepeltje wasabiroom

Tuile op 1, blaadje rode zurkel op 2

Beetje olijfolie rondgieten

Gefruite spaghetti doorsteken