

Op lage temperatuur gegaarde Zalm met gebrande prei



Ingredienten

zalm:

- 600 g zalmfilet
- 1 el olijfolie
- zwarte peper en zout

prei:

- 2 st wit van prei
- g boter
- zwarte peper en zeezout

zoethoutmascarpone:

- 100 g mascarpone
- zoethoutpoeder
- 1 kl mosterd

wortelen:

- 16 st jonge worteltjes
- 2 el honing
- 1 takje verse tijm
- 2 el Water

garnituur:

- ertwenscheutjes
- spinazie

Bereiding

Reinig en was de zalm zorgvuldig.

Kruid de zalm goed (niet teveel zout!).

Wentel de zalm in de olijfolie.

Trek de zalm vacuüm en gaar in de Röner of stoomoven gedurende 25 min op 50° C voor een mi-cuit resultaat.

Verwijder de zak en dip één zijde in het sesamzaad.

Was de prei zorgvuldig.

Snijd mooie stukken van ca. 4 cm lang.

Kruid goed en voeg het water en de gesmolten boter toe.

Trek de prei vacuüm en gaar in de Röner of stoomoven gedurende 20 min op 80° C.

Verwijder de zak en laat uitlekken. Vang het vocht op!

Plaats de stukken prei op een schotel en kleur (brand) ze met een bunsenbrander.

Meng alle ingrediënten voor de zoethoutmascarpone en zet in de koelkast.

Reinig de wortelen en meng alles goed samen.

Trek vacuüm en gaar in de Röner of stoomoven gedurende 20 min op 80° C.

Verwijder de zak en laat uitlekken. Vang het vocht op!

Grill de wortelen kort.

Breng het vocht van de prei en van de wortelen samen aan de kook. Monteer met een flinke klont boter.

Kruid goed en schuim op met een staafmixer.

Afwerking

Schik de zalm op het bord.

Plaats de prei erbij.

Schik de wortelen erop.

Spuut enkele dikke druppels zoethoutmascarpone erbij.

Druppel wat van het kookvocht errond.

Versier met wat rauwe spinazieblaadjes en erwtscheutjes.

Bron: recept van Dhr. Frank Dehens, leraar aan hotelschool [Spermalie](#) in Brugge