



Zalmtompouce met romige forelmousse

Beschrijving

Uit de kerstuitgave van de Hallo! van Jumbo komt dit recept. Het is een recept van Mario Ridder en volgens het recept is het geschikt voor ervaren koks. Wij vonden het niet moeilijk om te maken en het resultaat is een mooi gerecht, dat heel zacht van smaak is. Wij hadden geen kwarteleitjes, maar hebben eitjes van onze eigen zijdehoentjes gebruikt, deze zijn ietsje groter. Verder had ik ook geen dille en heb ik als garnering basilicum gebruikt. Wij begonnen te laat aan de voorbereiding, de mousse heeft hierdoor maar 2 uur kunnen koelen. De mousse was toch gewoon stijf, dus de bereidingstijd kan met 4 uur worden ingekort! Dit heb ik al in onderstaand recept verwerkt.

Ingrediënten

- 50 gram knolselderij
- 50 gram wortel
- 50 gram courgette
- 125 milliliter slagroom
- 2 blaadjes gelatine
- 75 milliliter visbouillon (van tablet)
- 360 gram gerookte zalm
- 125 gram gerookte forelfilet
- 3 eetlepels olijfolie
- 10 scharrelkwarteleieren
- 20 gram dille of basilicum
- 1 snufje zout
- 1 snufje peper

Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank
- kookpan
- schuimspaan
- zeef
- keukenpapier
- kom om slagroom in te kloppen
- kom om gelatine in te weken
- steelpan
- mixer
- kom met ijswater

- spatel
- cakevorm (25 cm)
- vershoudfolie
- keukenmachine
- koekenpan
- koekuitsteker of glas (ø 3-4 cm)

Bereidingstijd

165 minuten

Bereiden

Let op: dit recept en de genoemde ingrediënten zijn voor 10 personen (in plaats van 4 personen).

Snijd de knolselderij, de wortel en het groene deel van de courgette (de rand) in blokjes van ½ cm. Kook de groenten apart elk 1 minuut in water met zout. Schep de groenten met een schuimspaan uit de pan. Spoel in een zeef onder stromend water koud en dep goed droog met keukenpapier.

Klop de slagroom lobbij met de mixer en zet in de koelkast. Week de blaadjes gelatine in een kom met ruim koud water. Verwarm de bouillon in een steelpan. Neem de pan van het vuur en los de uitgeknepen gelatine al roerend in de warme bouillon op.

Bekleed de cakevorm royaal met vershoudfolie; laat de folie over de rand hangen. Bekleed de bodem met de helft van de zalm.

Pureer in de keukenmachine of hakmolen de forelfilet fijn. Voeg de bouillon toe en pureer glad. Laat de mousse snel in een kom met koud water afkoelen tot kamertemperatuur.

Spatel de slagroom, de groenten en peper naar smaak door de forelmousse. Schep de mousse op de zalm in de cakevorm. Strijk glad en verdeel de rest van de zalm erover. Vouw dicht met de overhangende folie. Laat minimaal 2 uur in de koelkast opstijven.

Verhit in een koekenpan de olijfolie. Breek de eitjes boven de pan. Bestrooi ze met zout en peper en bak ze op laag vuur in 1-2 minuten tot een spiegeleitje. Leg de eitjes op een plank en steek met een koekuitsteker of glas de dooiers met een beetje eiwit uit.

Stort de zalmtompouce op een plank en verwijder de folie. Snijd de zalmtompouce in 10 gelijke repen met een natgemaakt mes en leg ze op een schaal of kleine (amuse)bordjes. Leg op elke zalmtompouce een uitgestoken kwarteleitje. Bestrooi met peper naar smaak en garneer met een takje dille of basilicum.

Datum

18/02/2025