

Hoofdgerecht 1

Vissaus met Noilly Prat/ spinazie 4 personen!!

Zacht gegaarde zalm Ingrediënten

300 gram zalm ½ theelepel venkelzaad ¼ stuks ui 60 gram grof zeezout 1 stuks steranijs 30 gram suiker

Bereidingswijze,

Maak de zalm schoon verwijder het zeer dunne stuk en portioneer de zalm in 2 mooie stukken voor 2 hoofdgerechten of in 4 stukken voor 4 tussengerechten. Bewaar de afsnijdels, snijd deze in stukjes voor de vissaus. Snipper de ui. Maal de ui, steranijs, venkelzaad, grof zeezout en suiker fijn met de foodprocessor. Gebruik deze marinade om de grote stukken zalm mee te marinieren. Laat de marinade 1,5 uur intrekken op kamertemperatuur. Spoel dan de marinade er af en droog de zalm op keukenpapier. Vet een ovenplateau in met rapsodi en bestrooi met peper en zout. Leg de zalm erop en bestrooi de bovenkant ook met zout en peper. Dek af met folie en bewaar op de werkbank tot serveren

Risotto Ingrediënten

100 gram Carnaroli rijst 1 stuks sjalot

Bereidingswijze,

Was de rijst goed totdat er helder water vanaf komt. Giet regelmatig het water weg. Kook de rijst in ¾ liter kokend water met 5 gram zout gedurende 5 tot 7 minuten. Wil je wat stevige rijst kook je richting 5 minuten, wil je liever wat gaarder dan richting de 7 minuten, roer regelmatig door. Giet af en laat afkoelen in het vergiet (niet afspoelen!). Snipper de sjalot en bewaar op de werkbank tot doorgifte van het gerecht

Spinazie Ingrediënten

½ stuks sjalot 10 gram zonnebloemolie ½ tenen knoflook 100 gram gewassen spinazie

Bereidingswijze,

Snipper de sjalot, bewaar apart. Maak de knoflook schoon en hak de knoflook. Doe de knoflook en olie in een pannetje. Gaar zonder de knoflook te kleuren de knoflook ±1½ minuut. Bewaar de sjalot, knoflookolie en spinazie los op de werkbank tot serveren

Vissaus met Noilly Prat Ingrediënten

25 gram prei 125 gram room ¼ stuks ui ½ theelepel azijn 10 gram boter 1 takje rozemarijn (klein) visafsnijdsels (zalm) ½ stuks knoflookteen 25 gram Noilly Prat Cayenne peper 25 gram witte wijn

Bereidingswijze,

Snijd de prei fijn, en snipper de ui. Smelt de boter in een pannetje verwarm de ui en prei zonder te kleuren glazig in de boter. Voeg de zalm afsnijdsels toe en verwarm het geheel 2 minuten door, blus af met de Noilly Prat en witte wijn en laat deze bijna geheel inkoken. Voeg de room en de azijn toe en laat het geheel zo nog 3 minuten zachtjes koken. Voeg de rozemarijn, geplette knoflookteen, zout en beetje Cayennepeper toe. Haal van het vuur en dek af met een bord en laat zo 20 minuten staan. Zeef door een zeef bewaar de saus op de werkbank tot serveren van het gerecht

Serveren

Ingrediënten

10 gram boter 50 gram kookroom 1 stuks laurierblad 25 gram kaas (Beemster oud) geraspt 100 gram water 15 gram visextract

Instructie,

Gaar de zalm op 80°C met een kern van 59°C, dit kan in een oven of in een bbq die je laag kunt instellen. Het garen zal 30-60 minuten duren (langer is niet erg, als je de kerntemperatuur hebt bereikt kan je de zalm warm houden op 60 °C). Als de kern bijna bereikt is begin je aan de risotto. Fruit de sjalot (van risotto receptuur) in een steelpannetje glazig in de boter. Voeg de laurier toe en hierna de rijst, laat het geheel zo 1 minuut doorbakken. Verwarm ondertussen in een ander pannetje het water, de kookroom en de visextract en voeg deze langzaam in kleine gedeelten onder voortdurend roeren aan de risotto toe. Laat de risotto even door koken. Bind met de Parmezaanse kaas en breng op smaak met peper en zout. Verwarm de saus met Noilly Prat en breng op smaak met peper en zout. Roerbak de spinazie met de sjalot en de knoflookolie. Voeg peper en zout aan de spinazie toe. Mix de saus nog even met een staafmixer. Dresseer het bord



Geschreven door: Valentijn Bogaers & Nico Rensing