

Gemarineerde zalm met Liégin en een bouillon van groene appel

15 personen

 Chef Michael Andelhofs - Chef's Place ISPC
Luik



De Chef's Favourite is een product dat onze chefs in de kijker willen plaatsen. Chef Michael Andelhofs bereidt een fris voorgerecht op basis van kwalitatieve Schotse zalm.

Ingrediënten

Voor de zalm:

1 kg zalmfilet (4113742)

70 gr grof zout

50 gr suiker S2

10 cl LiéGin

5 cl tonic

40 gr gehakte dille

zeste van een citroen

Voor de bouillon:

5 dl appelsap

500 gr puree van groene appel

het sap van een limoen

een vleugje zout

xanthaangom

Voor de salade:

150 gr mosterdsla

150 gr rode-bietenscheuten

5 cl ciderazijn

10 cl notenolie

appelbloesem

affila cress

Bereiding

- Voor de zalm:

Meng alle ingrediënten en trek de bereiding met de zalm vacuüm.

Laat ongeveer 3 uur marineren en maak de filet vervolgens schoon met een vochtige doek.

Snijd in porties van ongeveer 60 gr.

- Voor de bouillon:

Meng alle ingrediënten en bind met de xanthaan, haal door een puntzeef en trek vacuüm om de lucht te verwijderen en een gladde bouillon te verkrijgen.

- Voor de salade:

Meng de notenolie en de ciderazijn onder elkaar. Verdeel over de salade.

- Dressage:

Giet een bodem bouillon in de borden, schik hierin de zalm en werk af met de salade, de appelbloesem en de affila cress.