Gekonfijte zalm met een schuim van raapzaadolie en avocado-aardappelpuree

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	1 Hrs 20 Mins
Porties	2
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2015

Avocado-aardappelpuree

4 aardappelen, kruimig kokend

De aardappelen schillen, in vieren delen en op de geperforeerde gaarplaat leggen. De plaat in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 45 Mins

1 avocado

2 el boter

zout

De avocado schillen en samen met de gestoomde aardappelen en de boter in een pan doen en stampen. Met zout op smaak brengen.

Schuim van raapzaadolie

30 g eigeel

130 g ei

7 g mosterd

6 g zout

250 ml raapzaadolie

Het eigeel, de mosterd en het zout in een hoge kom doen en met een staafmixer pureren. De raapzaadolie beetje voor beetje en al mixend aan het mengsel toevoegen. Het mengsel in een sifon vullen en met twee gaspatronen onder druk zetten. De sifon ca. 30 minuten in een warm waterbad (50 °C) laten opwarmen.

Zalm

2 plakken zalm

1 stengel citroengras

1 chilipeper, rood, vers

1 citroen, schil

½ sinaasappel, schil

1 kaffir limoenblaadje

4 el olijfolie

zout

De zalm zouten. Het citroengras pletten en in drie stukken snijden. De chilipeper ontpitten en klein snijden. De bovengenoemde ingrediënten samen met de citroen- en de sinaasappelschil, het kaffir limoenblaadje, de olijfolie en het zout in de vacuümzak doen en op niveau 2 vacuümeren. De zalm op de geperforeerde gaarplaat leggen en in de nog warme gaarruimte schuiven. Stomen.

Put the food in

Steaming 48 °C gedurende 35 Mins

De zalm uit de vacuümzak nemen, met keukenpapier droog deppen, op een bord leggen en met een brander flamberen.

Serveren

kruidensalade

citroenolie

De avocado-aardappelpuree op het midden van het bord aanrichten en de zalm hierop leggen. De schuim van raapzaadolie hierover verdelen, met de kruidensalade garneren en met citroenolie besprenkelen.

Accessoires

2 gaarplaten geperforeerd

Kisag sifon

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019