



Assiette de poisson

Receptuur voor 8 personen

Ingrediënten

400 gram zalmfilet 2 el. Olijfolie grof zeezout zwarte peper rucola sla 2 el. Mascarpone 1 stengel sereh (citroengras) 1 theelepeltje limoen schil (zeste) 1 dl. Room 1 dl. Visbouillon (koud) Vliegende viseitjes Dille	Gamba aioli: 8 gamba's 2 eidooiers 4 teentjes knoflook 3 dl olijfolie 4 druppels citroensap zout en peper (eventueel wat water) 200 gram Hollandse garnalen 2 blaadjes Ijsbergsla 1 el. Room 2 el. Mayonaise 1 el. Tomaten ketchup 1 snufje chilipoeder ½ eetlepel Sherry
---	---

Gamba's in aioli

Pel de gamba's, verwijder het darmkanaal en spoel de gamba's af in koud water.
 Giet wat olijfolie op de gamba's en maak ze op smaak met wat zout en peper.
 Maak de knoflook schoon en doe dit samen met de eidooiers en de citroensap in een hoge beker.
 Voeg onder het mixen met de staafmixer de olie toe en maak de aioli op smaak met zout en peper.

Zalmfilet met citroen

Snij plakken van de zalm ongeveer 1 cm. dik en besmeer met een kwastje de zalmfilets met olijfolie.
 Leg de plakjes op een plukje rucola en dan op een vel bakpapier, bestrooi met zout en peper.
 Rasp de schil van een limoen (alleen het groene deel van de schil).
 Meng alle ingrediënten voor de saus en maak dit op smaak met zout en peper.
 Doe dit in de slagroomkudde (tot de maatstreep).
 Plaats 1 luchtpatroon, wacht tot deze leeg is en verwissel het patroon voor een tweede patroon.
 Goed schudden en koel bewaren.

Garnalencocktail

Snij de ijsbergsla in hele dunne reepjes.
 Maak de saus door in een bakje de mayonaise, ketchup, room, sherry en chilipoeder te mengen.
 Doe in een klein glaasje wat ijsbergsla, schep hierop wat garnalen en garneer de cocktail af met een lepeltje cocktailsaus en een mespuntje viseitjes en een takje dille.

Afwerking

Plaats op het teken van de koks de zalm in de oven. Bak de gamba's in een wok met hete olijfolie.
 Zet op het bord een glaasje met de mini garnalencocktail, leg een plukje alfalfa tegenover het glaasje.
 Leg hierop de gebakken gamba met een lepeltje aioli.
 Leg de zalm met rucola op het bord en garneer de filet af met het schuim.

Serveer direkt.