

ZALMTERRINE

Salmonterrine

Door / By: Eva Blondeel





INGREDIËNTEN

Voor 6 personen:

- 250g gefileerde zalm
- 100g gerookte zalm (snippers) + 200g gerookte zalm voor afwerking
- 75g verse roomkaas
- 1/2 bekertje zure room (125g)
- 2 eetlepels tomatenketchup
- 1 eetlepel kappertjes
- 1/2 steel bleekselderij
- 1 sjalot
- 3 blaadjes gelatine (6x3g)
- 1/16 liter room (35-40% vet)
- 1 eetlepel fijngehakte dille (vers of diepvries)
- Zout en versgemalen peper
- Sap van 1/2 citroen
- 3 courgettes

Voor de saus:

- 1 kleine komkommer
- 1 bosje bieslook
- 1/4 liter yoghurt
- Suiker

BEREIDING

1. Pocheer de verse zalm aan in een laagje water en laat uitlekken. Zorg dat het water net niet kookt.
2. Doe de gare zalm, de gerookte zalm, de roomkaas, de zure room en de tomatenketchup in de foodprocessor en laat draaien tot alles goed gemengd is.
3. Spoel de kappertjes in een zeefje af onder de koude kraan en laat goed uitlekken.
4. Snijd de bleekselderij in de lengte in repen en daarna in blokjes.
5. Snipper de sjalot.
6. Week de gelatine een paar minuten in ruim koud water.
7. Klop de room bijna stijf.
8. Los de uitgeknepen gelatine op in een scheutje heet water (het water mag niet koken!).
9. Klop de gelatine door de slagroom.
10. Schep het zalmmengsel, de slagroom, de kappertjes, de bleekselderij, de sjalotten en de dille door elkaar en breng de zalmousse op smaak met peper, zout en een scheutje citroensap.
11. Bedek een met olie ingevette of met gladfolie bedekte vorm met gerookte zalm. Stort er de zalmousse op uit en druk goed aan. Laat de mousse afgedekt in de koelkast staan voor minstens 4 uur, maar liever een hele nacht.
12. Maak nu de saus. Halveer de geschilde komkommer en verwijder de zaadjes met een koffielepel. Snij de komkommer in grove stukken en hak ze fijn in de foodprocessor. Laat de komkommer in een zeef goed uitlekken.
13. Knip de bieslook in ringetjes.
14. Roer de komkommer en de bieslook door de yoghurt en breng de saus op smaak met citroensap, suiker, peper en zout
15. Stort de zalmousse op een platte schaal en pak de buitenkant volledig in met sneden gerookte zalm.
16. Snijd de zalmousse in sneetjes en serveer met de komkommersaus.



INGREDIENTS

For 6 persons:

- 250g filleted salmon
- 100g smoked salmon (shredded) + 200g smoked salmon for finishing
- 75g fresh cream cheese
- 1/2 cup of sour cream (125g)
- 2 tablespoons of tomato ketchup
- 1 tablespoon of capers
- 1/2 stalk celery
- 1 shallot
- 3 sheets of gelatin (6x3g)
- 1/16 liter of cream (35-40% fat)
- 1 tablespoon finely chopped dill (fresh or frozen)
- Salt and freshly ground pepper
- Juice of 1/2 lemon
- 3 zucchini

For the sauce:

- 1 small cucumber
- 1 bunch of chives
- 1/4 liter of yoghurt
- Sugar

PREPARATION

1. Poach the fresh salmon in a layer of water and drain. Make sure the water is just not boiling.
2. Place the cooked salmon, smoked salmon, cream cheese, sour cream and tomato ketchup in the food processor and let it run until well blended.
3. Rinse the capers in a sieve under the cold tap and drain well.
4. Cut the celery lengthways into strips and then into cubes.
5. Chop the shallot.
6. Soak the gelatin in plenty of cold water for a few minutes.
7. Beat the cream almost stiff.
8. Dissolve the squeezed gelatin in a dash of hot water (the water should not boil!).
9. Beat the gelatin through the whipped cream.
10. Spoon the salmon mixture, the whipped cream, the capers, celery, shallots and dill together and season the salmon mousse with pepper, salt and a dash of lemon juice.
11. Cover an oiled or smooth-foil tin with smoked salmon. Pour the salmon mousse on top and press well. Cover and leave the mousse in the refrigerator for at least 4 hours, but preferably overnight.
12. Now make the sauce. Cut the peeled cucumber in half and remove the seeds with a coffee spoon. Roughly chop the cucumber and chop them finely in the food processor. Drain the cucumber well in a sieve.
13. Cut the chives into rings.
14. Stir the cucumber and chives into the yogurt and season the sauce with lemon juice, sugar, pepper and salt
15. Place the salmon mousse on a flat dish and wrap the outside completely with slices of smoked salmon.
16. Cut the salmon mousse into slices and serve with the cucumber sauce.