

# Recept: Gebakken zalm met schorseneer, waterkerspuree en pickles hollandaise



Een verfijnd klassiek Frans gerecht met perfect uitgebalanceerde smaken: vette zalm, aardse schorseneer, frisse groene waterkerspuree en romige hollandaise met Belgische pickles.

*Foto en recept: Dagelijkse kost*

*Leer:*

1. Timing plannen over meerdere componenten
2. Diepvriesgroente correct behandelen
3. Groene puree maken zonder kleurverlies
4. Zalm correct bakken in de pan
5. Emulsies maken (hollandaise)
6. Bordopmaak structureren



Aantal personen: 8



Tijd: 90 minuten



Moeilijkheid: Gevorderd

## Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Zalmfilets	8 stuks	met vel
<input type="checkbox"/> Schorseneren	1,5 kg	geschild, diepgevroren
<input type="checkbox"/> Schorseneren	1 bundel, vers	Zeer goed gewassen en geboend!
<input type="checkbox"/> Bloemige aardappelen	1,6 kg	voor puree
<input type="checkbox"/> Waterkers	4 flinke bossen	vers
<input type="checkbox"/> Boter (voor puree)	250 g	
<input type="checkbox"/> Boter (voor schorseneer)	100 g	voor beurre noisette
<input type="checkbox"/> Warme melk		zoveel als nodig voor smeuijge puree
<input type="checkbox"/> Eigeel	2	

### Hollandaise saus

<input type="checkbox"/> Eidooiers	8 stuks		
<input type="checkbox"/> Geklaarde boter	500 g	warm	
<input type="checkbox"/> Belgische pickles	8 el		
<input type="checkbox"/> Water	4 el		
<input type="checkbox"/> Citroensap	4 el		
<input type="checkbox"/> Nootmuskaat	Naar smaak	snuffje	
<input type="checkbox"/> Zout, cayennepeper	Naar smaak		



Bron: [www.hofweb.nl](http://www.hofweb.nl)

### **Chips van Schorseneer**

1. Verwarm de olie in de frituurpan voor op 180 'C.
2. Boen de bruinzwarte buitenkant van de schorseneren met een borstel af tot ze helemaal zandvrij zijn en de schil meegegeten kan worden. Die zorgt voor het mooie zwarte 'biesje' langs de chips.
3. Snijd de onder- en bovenkant van de schorseneren en trek er met een dunschiller dunne slierten van.
4. Van het sap bij rauw schillen krijg je trouwens gele vlekken op je handen, je kunt eventueel huishoudhandschoenen aandoen.
5. Frituur de schorseneren in porties ca 5 minuten lichtbruin en krokant.
6. Schep ze met een schuimspaan voorzichtig uit de olie en laat ze op een dikke laag keukenpapier goed uitlekken.
7. Leg ze dan op een serveerschaal en bestrooi de warme groentechips met zeezout.

# Bereidingswijze

## Aardappel-waterkerspuree bereiden

- Schil de aardappelen en kook ze in stukken gesneden in gezouten water tot zacht.
- Was ondertussen de waterkers en verwijder dikke steeltjes.
- Blancheer de waterkers kort (10–15 seconden) in kokend water.
- Koel meteen in ijswater om de groene kleur te behouden.
- Knijp de waterkers goed uit en hak fijn of mix tot puree.
- Giet de aardappelen af en laat goed uitdampen.
- Stamp de aardappelen met de boter en warme melk tot romige puree.
- Meng er de eidooiers door
- Meng op het einde de waterkerspuree erdoor.
- Breng op smaak met zout, witte peper en nootmuskaat.

## Schorseneren in beurre noisette

- Laat de schorseneren ontdooien in een vergiet.
- Dep ze zeer goed droog, voor je ze bakt!
- Verhit 100 g boter in een grote pan tot het begint te bruinen en nootachtig ruikt (beurre noisette).
- Voeg de schorseneren toe en bak ze goudbruin aan alle kanten.
- Kruid met zout en peper. Houd warm.
- Snipper peterselie fijn en voeg helemaal op het einde toe

### Gebruik je verse schorseneren? Dat is een serieus werkje.

1. Was de schorseneren onder stromend water en wrijf er alle aarde en zand van af.
2. Schorseneren geven bij het schillen een kleverig melksap af. Dat veroorzaakt moeilijk te verwijderen vlekken. Die kan je vermijden door handschoenen te dragen
3. Plaats een kom met koud water op het aanrecht en doe er het sap van een halve citroen in. Zo zullen de vers geschilde schorseneren niet verkleuren.
4. Snij de topjes en de kontjes van elke wortel en schil de schorseneren met een dunschiller. Snij elke schorseneer in grove stukken van zo'n 3 à 4 cm en leg ze in de kom met water en citreusap.
5. Maak een bouquet garni door enkele takjes tijm en een paar laurierbladeren (eventueel aangevuld met peterseliestelen) samen te binden met een eindje keukentouw.
6. Zet een kookpot op een matig vuur en vul die met de melk en eenzelfde hoeveelheid water. Voeg de stukjes schorseneer toe, samen met het bouquet garni. Kook de groente gaar gedurende 15 à 20 minuten. Tip: Als je wil, kan je de schorseneren enkel in melk te garen, zonder toevoeging van water. Nadien kan je deze melk gebruiken om de bechamelsaus te binden. (Let er dan extra op dat de melk niet overkookt!) —> Tips van Jeroen Meus

## Klassieke Hollandaise met pickles

- Doe in een kom: 8 eidooiers, 4 el water en snuf zout.
- Zet de kom au bain-marie (water mag niet koken).
- Klop voortdurend tot het mengsel dikker wordt, bleekgeel is en linten vormt (sabayon).
- Haal de kom van het vuur.
- Voeg de 500 g warme geklaarde boter druppelsgewijs toe terwijl je blijft kloppen.
- Eerst langzaam, dan in dun straaltje tot de saus dik en glanzend is.
- Voeg 4 el citroensap toe en kruid met zout en cayenne.
- Spatel voorzichtig 8 el pickles erdoor.
- Houd de hollandaise op  $\pm 60^{\circ}\text{C}$  (niet boven  $65^{\circ}\text{C}$  → schiften).

## Zalm bakken en serveren

- Dep de zalmfilets droog en kruid met zout en peper.
- Verhit een grote pan met olie op middelhoog vuur, voeg wat boter en olie toe
- Bak de zalm eerst met de velzijde naar beneden (4–5 minuten) tot het vel krokant is.
- Draai de zalm om en bak kort de andere kant (2–3 minuten). De zalm mag **rosé** blijven vanbinnen.
- Schep op elk bord wat aardappel-waterkerspuree. Gebruik een dresseerring
- Leg daarnaast de schorseneren in beurre noisette.
- Plaats de gebakken zalm ernaast.
- Nappeer royaal met de pickles hollandaise of serveer apart in een sauskom.
- Werk af met een paar schorseneer chips