

Gegrilde zalmrollade met asperges en spinazie ¹

Ingrediënten:

Voor de zalmrollade:

600 g zalmfilet (zonder vel)
500 g asperges Mechelse (witte) tot 21/06 - nadien neem je groene asperges
200 g verse spinazie
4 crépinette (varkens buikvlies) kan vervangen worden door mager fijngesneden spek of ham
Viskruiden
Groentekruiden
Flamy vismarinade

Voor de mousseline saus:

50 g boter
2,5 dl witte wijn
3 eierdooiers
2 dl geklaarde boter
1 geperste citroen

500 g krielaardappeltjes
1 bussel peterselie
250 g
Breydelspek
100 g ½ zongedroogde tomaatjes

Bereiding:

- Kuis de asperges en kook ze ½ gaar.
- Reduceer de spinazie in een klein beetje vocht en kruid met groentekruiden (niet helemaal gaar)
- Snijd de zalmfilet in 2 overlangs zodat je elke helft kan vullen met een 4-tal asperges en een even groot volume uitgelekte spinazie.
- Kruiden met viskruiden en peper.
- Nadien de filet oprollen en met keukengaren opbinden.
- Eventueel inpakken in een crépinette zodat de vorm beter behouden blijft.
- Het geheel inwrijven met vismarinade en grillen op matige directe hitte (170°-220°C) met gesloten deksel max. 20 minuten!

¹ Recept van Pierre Hacha, lid van het team dat in 2003 het wereldkampioenschap barbecue in Jamaica heeft gewonnen

Mousseline saus :

- Klop de eierdooiers op in een licht verwarmde pan samen met de witte wijn tot een smeug schuim. Als je een streep trekt op de achterkant van een lepel moet die blijven staan.
- Doe er een scheutje citroen bij voeg er de geklaarde boter bij om te binden en blijven kloppen. (dit moet de laatste minuut pas gebeuren!)

- Reinig de krielaardappeltjes en leg ze in een beboterde aardewerkkom.
- Doe er de gesnipperde zongedroogde tomaatjes en het Breydelspek in reepjes bij en zet in de oven (± 30 minuten)

Afwerking:

Dresseer de voorverwarmde borden met 2 sneetjes (1,5 cm dik) zalmrollade. Doe er een schepje krielaardappellenen bij. Napeer naast de zalm en aardappelen met mousseline saus en bestrooi de krielaardappeltjes met versgesnipperde peterselie. Zorg er voor dat de kleur van de groenten in de rollade steeds contrasterend zijn.

Laat het u smaken!