



Wine in Black
CULINAIR



Zalm Canapés

Eeuwen geleden ontwikkelden Scandinaviërs de 'begraven zalm methode' om vers gevangen vis een paar weken houdbaar te houden. Hiervoor wordt de verse zalm ingewreven met zout, suiker en dille, en begraven in kuilen volgens het traditionele recept. Tegenwoordig echter, doet de koelkast thuis -zonder je handen vuil te maken- het werk.



Bereidingstijd: 30 minuten
Wijn advies: riesling



Vorbereiding



Ingrediënten voor 4 personen

1	verse zalm met huid (sushi-kwaliteit)
1 theelepel	venkelzaad
60 g	grof zeezout
60 g	bruine suiker
	Rasp van een biologische citroen
2 bosjes	verse dille
50 ml	gin (of pernod)
2 eetlepels	zwarte peper
50 g	verse mierikswortel
150 ml	crème fraîche
1 theelepel	citroensap
	zout
	witbrood

1/6

Maal de venkelzaad met een fijn geraspte citroenschil in een vijzel en meng met zout en suiker. Zet opzij en bedek een snijplank met vershoudfolie.

2/6

Leg de zalmfilet met de huidzijde op de folie. Als de zalm nog niet is gefileerd verwijder dan de graat met een pincet.

3/6

Borstel vervolgens de zalm met gin (alternatief: pernod), bedek met het kruidenmengsel en masseer zachtjes in. Peper goed en verdeel driekwart van de gehakte dille over de zalm.





Wijnadvies



Mousserend • Duitsland • riesling

Müller-Catoir Riesling Sekt Brut

*Helder mousserende riesling van de
traditionele wijnmakerij Müller-Catoir,
een echt prijs-kwaliteitswonder!*

4/6

Wikkel het geheel stevig in vershoudfolie, weeg het gelijkmatig af en verdeel in gelijke stukken. Zet de zalm in de koelkast gedurende 24-36 uur.

5/6

Verwijder het kruidenmengsel met een lepel van de zalm en laat deze een paar minuten aan de lucht drogen. Bestrooi twee gehakte takjes dille over de vis en snij in dunne plakjes met een scherp mes.

6/6

Rasp voor de room verse mierikswortel en meng deze met crème fraîche, zout en citroensap.

Serveer samen met sneetjes witbrood.

Hierbij adviseren wij de Riesling-mousserende wijn het traditionele wijngoed Müller-Catoir, een naam met grote reputatie in de wijnwereld. De wijn maakt indruk met zijn enorme helderheid, een zeer goede prijs-kwaliteitverhouding en omdat hij werd gevinifieerd uit 100% riesling.

notities:

Let smakelijk!

