

Citrus Gravad Lax met Komkommersalade en geroosterd bruin brood.

4 personen

- 600 g zalmfilet (op het vel)
- 1 el peperbolletjes
- 50 g zout
- 50 g suiker
- 1 grapefruit
- 1 sinaasappel
- 1 mandarijn
- 1 citroen
- 3 cl citroenjenever

Voor de salade

- 1 komkommer
- 1/4 rode ui
- enkele takjes peterselie
- enkele takjes dille
- 5 cl witte wijnazijn
- scheutje fijne olijfolie
- zout
- peper

Voor het sausje

- 3 eetlepels graanmosterd
- 3 eetlepels honing
- 3 eetlepels sap van de vruchten
- enkele takjes dille

bereiding

Gemarineerde zalm

- Weeg de juiste hoeveelheid suiker en zout en meng.
- Kneus de peperbollen in de vijzel en voeg ze toe.
- Spoel het citrusfruit schoon. Rasp de zeste van de grapefruit, de sinaasappel, de mandarijn en de citroen. Rasp enkel het gekleurde buitenste laagje van de schil.
- Doe het suiker/zout mengsel en de helft van de zeste en de helft van het citrussap in de schaal, voeg de citroenjenever toe en roer.
- Leg de zalmfilet in de marinade. Leg er takjes dille op. Doe de filet dubbel (met vel naar buiten) in een grote vacuümzak (met gedeelte van marinade) en plaats de vis maximaal 24 uur in de koeling.
- Haal uit de zak en spoel zout eraf. Droog af en smeer in met citrussap, zeste en fijngesneden dille. Doe opnieuw in vacuümzak. Dit kan dagenlang bewaard worden in de koeling.

Komkommersalade

- Snij de ongeschilde komkommer eerst in 3 tot 4 gelijke stukken. Snij deze stukken eerst in lange dunne plakjes, en vervolgens in flinterdunne reepjes. De waterige zaadlijsten gebruik je niet. Vacumeer de komkommer en bewaar in koelkast tot gebruik.
- Doe de slierten komkommer in een schaal, samen met een rijkelijke scheut witte wijnazijn, wat fijne olijfolie, versgemalen peper en een snuif zout.
- Pel de rode ui (of een kleine slajot). Snij het deel dat je nodig hebt in flinterdunne reepjes. Doe ze in de schaal en roer de salade. Laat de groenten even marineren en daarna uitlekken. Doe tot gebruik in vacuumzak.

Voor het sausje

- Schep de graanmosterd in een schaaltje, voeg de honing en vruchtensap toe en roer. Het mengsel mag expliciet zoet smaken.
- Snij de dille zo fijn mogelijk en roer het kruid door de saus.

Afwerking

- Leg de dieporanje en stevige zalmfilet op de velkant op je snijplank. Snij het taaie zilveren visvel voorzichtig van het visvlees.
- Gebruik een vlijmscherp mes om de gravad lax in gelijke plakken te snijden. Ze mogen tot 5 mm dik zijn.
- Snij de plakjes wat 'diagonaal' van de zalmfilet.
- TIP: Spoel regelmatig je mes, zodat je keer op keer geslaagde sneetjes vis kan presenteren.
- Presenteer de plakjes zalm dakpansgewijs op het bord (of een schaal of houten plank)
- Schep (een deel van) de salade langs de plakken gravad lax, dresseer een beetje van de saus over de vis en vergeet de stukjes geroosterd brood niet.
- Serveer met goed gekoelde droge Rose de Provence