

Vlaanderen Lekker Land brengt leven in de brouwerij

TARTAAR VAN SCHOTSE ZALM MET “WITKAP 5x ANDERS”

Vorbereidingstijd: 25 minuten

Tijd om af te werken: 5 minuten

Ingrediënten (berekend voor 4 personen voorgerecht):

- 300 à 400g Schotse zalmfilet zonder vel en graatloos
- 2 versnipperde sjalotjes, verse bieslook, beetje peper en zout, paar korrels grof zeezout (Guérande of Maldon), mespuntje nootmuskaat, kerrie, cayennepoeder, 1 koffielepel Chardonnayazijn, 1 koffielepel citroensap, 4 soeplepels Witkap Stimulo, 4 soeplepels maagdelijke olijfolie, groene kruiden ter versiering
- **gelei:** 10 cl Witkap Stimulo, 1 blaadje gelatine, garnalenkrupuk
- **aëre:** 10 cl Witkap Pater, texturas 5g Sucro en 5g Lecite
- **vinaigrette:** 2 soeplepels mayonaise, 10 cl Witkap Tripel
- **spray:** Slaghpils

Bereiding:

- Hak de zalmfilet zeer fijn en vermeng met de hierboven vermelde ingrediënten – laat een nachtje marinieren en proef of de kruiding naar wens is; schik op bord.
- Laat voor de gelei het gelatineblaadje even weken in koud water; los op in het kokende bier; laat afkoelen, versnij in kleine kubusjes en schik op garnalenkroepoek rondom de zalm;
- Meng de texturas doorheen het bier en mix goed tot een schuimige luchtmassa verkregen wordt; lepel dit over de gelei;
- Vermeng de mayonaise met het bier, doe in een druppelfles en maak stipjes vinaigrette tussen de geleikubusjes in;
- Vul een flesje met sprayfunctie met het bier en spuit op het laatste moment nog wat *vers bier* op de zalm-tartaar; werk af met verse kruiden!
- Eventueel kan je dit gerecht nog verder “opwaarderen” met zalmeitjes of een “espuma”

Toelichting van het gerecht:

- Met dit gerechtje kan je alle kanten op: het is een ideaal en verrassend hapje om de maaltijd mee te starten, het kan evengoed als voorgerecht opgediend worden en zelfs als hoofdgerecht biedt het mogelijkheden als je deze bereiding uitbreidt met een stukje gebakken vis erbij: een koud-warm ervaring, één van de facetten die de nieuwe smaakgevoelens symboliseert.
- Deze bereiding bewijst meteen ook de diversiteit van bier in de keuken: koken met bier kan heus origineler dan alleen maar stoofpotjes of marinades: dit was de hoofdbedoeling van dit gerecht om aan te tonen welke (creatieve) mogelijkheden éénzelfde bier allemaal kan bieden!

Aangepaste bierkeuze:

Uiteraard lijkt mij Witkap hier de beste keuze te zijn om de zalm-tartaar te begeleiden maar ook andere frisse bieren kunnen hier een mooi alternatief bieden: ik denk aan een artisanale geuze uit de Zennevallei of een Buffalo Belgian Bitter van de brouwerij van Pater Lieven in Sint-Lievens-Houtem.

