



Zalmbonbons en gegrilde gamba's met schuimige Champagnesaus

Datum: 12-12-2011
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Zalmbonbons:

- 80 g verse zalmfilet
- 0,5 dl room
- 2 blaadjes gelatine
- visbouillonpoeder
- peper
- zout
- 225 g gerookte zalmplakjes
- olijfolie
- groen van prei (20 cm lang en 2 mm breed)
- zalmeitjes

Gamba's:

- 32 gamba's (ontdood)
- 4 eetl. olijfolie
- handje rucola
- 8 tapas spiesjes

Champagnesaus:

- 4 eidooiers
- 160 ml Champagne

Bereidingswijze:

Zalmbonbons:

Maak de room in een pannetje warm en pocheer hier de zalmfilet in. Pureer de massa vervolgens met de staafmixer. Week de gelatineblaadjes in koud water. Knijp ze goed uit en los deze in de nog warme zalmousse. Breng deze op smaak met visbouillon, peper en zout. Laat de zalmousse afkoelen en opstijven in de koeling.

Snij van de gerookte zalm 26 plakjes van 6 X 2,5 cm. En leg deze (telkens 2 plakjes) kruislings over elkaar, verdeel hierover de zalmousse en vouw ze mooi dicht. Glans ze (zeer dun) af met olijfolie en maak er met de geblancheerde preireepjes een strikje omheen en garneer af met enkele zalmeitjes.

Gamba's:

De gamba's met keukenpapier droogdeppen en pellen, kruiden en zout en peper en bestrijken met olijfolie. In een grillpan de minuten bakken tot ze net gaar zijn en mooi bruine strepen hebben. Aan elke tapas spiesje 4 gamba's steken en de spiesjes in klein recht glaasje met op de bodem een

toefje rucola zetten.

Champagnesaus:

In een kleine pan met een dikke bodem de eidooiers met de champagne en wat zout en peper op zacht vuur al kloppend met de handmixer of een garde verwarmen tot het een mooi gebonden schuimige saus wordt. Schep de saus over de gamba's.