

Op de huid gebakken zalm

met hartige taart van selderij, prei & gruyère.

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
55 minuten

Benodigdheden
Ovens
Kookplaat

Ingrediënten

- 4 stukken zalm met huid, van circa 165 gr per stuk
- 1 (bio)citroen: zeste en sap
- 1 prei
- ¼ selderijknol
- 50 gr boter
- 0,5 glas room
- 0,5 glas dr. witte wijn
- 70 gr gruyère-kaas
- peper en zout, naar smaak

Garnering

- Veldsla en/of een fijn groen kruid als kervel, dille en/of peterselie

Bereidingswijze

Hartige groententaart met gruyère

1. Snij de prei en knolselderij in mooie stukjes van dobbelsteen-grootte. Bak die in de halve maat anti-aanbak pan, in de boter tot goudbruin: zo'n 8-10 minuten op inductie vermogensstand 7.
2. Verwarm intussen de oven voor op 200°C circulatiegrill.
3. Blus de groenten af met het halve glas wijn.
4. Giet het halve glas room erbij en laat 5 minuten pruttelen op vermogensstand 5.
5. Rasp intussen de gruyèrekaas grof en voeg die dan toe.
6. Proef en breng op smaak met zwarte peper en zout.
7. Zet de schaal op een rooster in het midden van de voorverwarmde oven en bak in circa 25 minuten goudbruin.
8. Hou indien nodig warm op zo'n 65° C.

Zalm

1. Verwarm de oven voor op de 160 hetelucht functie.
2. Verwarm de teppanyaki-plaat (of rvs pan) zonder vet voor op vermogensstand 7.
3. Giet wat olie op de plaat (of pan) en bak de zalm op de huid mooi krokant: tot de vis makkelijk loslaat.
4. Leg de vis met de huid naar boven op een met bakpapier beklede ovenplaat en gaar de vis in zo'n 10-15 minuten naar wens. Hoe bleker en ondoorzichtiger, hoe gaarder de vis is. (Net) niet gaar, is het lekkerst.
5. Besprenkel de vis met wat citroensap en doe er wat van de zeste op.
6. Garneer voor het mooi met wat veldsla en/of een fijn groen kruid als kervel, dille en/of peterselie.

Serveren

1. Serveer de taart in de vorm met de vis erop of ernaast op een andere (voorverwarmde) schaal. Garneer met wat veldsla, gesneden bosui of ander mooi groen.