

Gerookte zalm met salade mêlée en dille crème

Voor 14 personen

6 blokken Weber Wood Chunks voor de smoker
Pan water om het hout in te wellen
4 Weber HETE briketten uit de starter

Ingrediënten

1 zijde verse zalm met vel, Noors of Schots
10 verse laurierbladeren
50 gram kristalsuiker
70 gram zeezout
Kruidenolie

Bereidingswijze zalm

Leg de zalm met het vel naar beneden in een grote, platte schaal. Verdeel de laurierbladeren erover. Bestrooi de zalm royaal met suiker en zout. Bedek de vis met plasticfolie en zet deze gedurende 24 uur onder druk (met een krat bier o.i.d.). Spoel de zalm na het zouten schoon met koud water. Zorg dat er geen zoutkorrels meer op de zalm zitten. Droog de vis zorgvuldig met een theedoek. Snijd de zalm in moten (met vel).



Het roken

Wel de blokken hout 1 uur in het water. Kijk naar de windrichting en plaats een ventilatieschuif in die windrichting. Kijk of de rook niet in huis waait (je krijgt een zeer sterke rooklucht). Haal de smoker uit elkaar zodat alleen de onderste schaal op een harde ondergrond staat. Dit werkt makkelijker bij het aansteken. Leg op het onderste rooster de HETE briketten. Leg op de hete kolen de natte blokken hout. Zet de smoker in elkaar. Smeer het rooster 47 cm Ø licht in met kruidenolie. Leg de zalm met het vel naar beneden op het rooster boven in de smoker en doe het deksel erop. Voor veel zalm kan ook het middelste rooster worden gebruikt; let wel op: want dan is de vis eerder gaar!

Speel met de ventilatieschuiven en zorg ervoor dat het blijft roken maar niet gaat branden!! Rook de vis 10 à 15 minuten. De temperatuur van de smoker zal oplopen tot 70 à 80 °C. Neem het rooster uit de smoker en serveer de vis lauwwarm.

Tips:

- Uit 1 hele zijde zalm kun je voor 12 tot 14 personen een voorgerecht maken. marineer eerst de hele zijde, snijd datgene eraf wat je nodig hebt voor de maaltijd en vries de rest in. Of je dit ook gaat doen...? Het is werkelijk een verrukkelijk gerecht! Overigens is de vis afgedekt in de koelkast goed 2 dagen te gebruiken. Ach.....eet alles op en geniet!
- Gebruik voor het wellen van hout whisky en water. Bewaar het whiskywater in een afsluitbare fles voor een volgende rooksessie.
- Wilde zalm is veel duurder maar ook smakelijker...
- Serveren als voorgerecht of tussengerecht met salade.
- Ook koud lekker met toast en mayonaise.
- Vergeet niet een goed glas erbij te drinken, frisse rosé of een droge Loire: Sancerre, Muscadet is voor warme zalm een uitstekende begeleider.

Materiaal

Weber smoker, brikettenstarter, vleestang

(Uit MAN achter de barbecue ISBN 978 90 4390 997 6)