

Shaun Rankin's zalmousse / Shaun Rankin's salmon mousse



De boodschappen

200 gram langgesneden gerookte zalm
125 gram boter
roze peperkorrels naar smaak
4 kwarteleitjes

200 gram gerookte zalmblokjes (AH)
125 ml slagroom
1 komkommer
4 sneden landbrood

Zo maak je de zalmousse

Begin met de zalm in stroken snijden en het bekleden van de vormpjes met de zalm.

Zorg dat de stroken zalm ruim over de vormpjes hangen zodat je ze later kunt dichtvouwen.

Zet de vormpjes in vershoudfolie in de ijskast, tot de mousse klaar is.

Klaar dan de boter en verwarm de slagroom op laag vuur.

Zo klaar je boter

- Smelt de boter op laag vuur in een steelpan
- schep heel voorzichtig het 'wit' van de boter met een lepel
- Schenk de goudkleurige, vloeibare boter langzaam over in een kom zodat het bezinksel in de pan achterblijft

Doe de blokjes en eventueel restje de zalm in de blender en blend de zalm glad.

Plet de roze peperkorrels, voeg toe en blend boter & room in kleine stroompjes met de mousse.

Schep de mousse in de vormpjes, vouw de zalm er over en verpak ze in vershoudfolie.

Zet de zalmousse 6 tot 8 uur in de ijskast.

Kook de eitjes 2.5 minuut en schaaft de komkommer in stroken.

Serveer de zalmousse met komkommer, gehalveerde eitjes en geef er (getoast) landbrood bij.

Shaun Rankin's zalmousse / Shaun Rankin's salmon mousse



Shopping list

200g smoked salmon, long slices
125g unsalted butter
pink peppercorns, to taste
4 quails eggs

200g smoked salmon, cubes (AH)
125ml whipping cream
1 cucumber
4 slices of bread

How to make the salmon mousse

Start by cutting the salmon in strips then line the moulds with the salmon.

Make sure that the strips of salmon overlap the molds so you can fold them later.

Put the moulds covered in cling film in the refrigerator, until the mousse is ready.

Clarify the butter then warm the cream on low heat.

How to clarify butter

- Melt the butter on low heat, using a sauce pan
- once separated carefully remove the milky residue on top, use a spoon
- Slowly pour the golden liquid butter in a bowl, leaving the milky residue in the pan

Put the cubes and the remaining salmon in the blender, blitz the salmon into a smooth mousse.

Crush the pink peppercorns then add them, slowly blend the butter and cream with the mousse.

Spoon the mousse into the moulds. Fold the salmon over and wrap the moulds in cling film.

Place the salmon mousse 6 to 8 hours in the fridge.

Boil the eggs for 2.5 minutes and shave the cucumber into ribbons.

Serve the salmon mousse with cucumber, halved eggs and some (toasted) sliced bread on the side.