Asperges met zalmtartaar

Hoofdgerecht voor 4 personen

De verse zalm wordt in dit gerecht rauw gebruikt. Het is daarom van belang dat u uw visspecialist vraagt om extra verse zalm. Durft u het toch niet aan om rauwe zalm te eten, neem dan alleen gerookte zalm (is wel een stuk zouter en minder verfijnd). Ook kunt u de zalmtartaar eerst op gloeiend hete voorverwarmde borden leggen en de asperges eromheen rangschikken. De zalm gaart dan als het ware op het bord.

- *2 kg witte asperges*
- *zout, peper*
- *400 gram verse zalmfilet*
- *150 gram gerookte zalm*
- *6 takjes dille*
- *2 theelepels Franse mosterd*
- *300 ml crème fraîche*
- *2 hardgekookte eieren of 4 gekookte kwarteleitjes*

> Leg de asperges voordat u ze gaat schillen een half uurtje in ruim koud water. De stengels zuigen zich vol en kunnen beter worden verwerkt. Leg de asperges op een snijplank en schil ze met een aspergeschiller in de richting van het ondereinde, terwijl u de kop vasthoudt. Draai de stengel na elke schilbeweging een beetje. Snijd vervolgens ten minste 2 cm van het vezelige ondereinde af.

> Breng ruim water aan de kook, voeg eventueel de boter, suiker en zout naar smaak toe. Kook de asperges 3 tot 7 minuten, afhankelijk van de dikte, op een laag vuur. Neem de pan van het vuur en laat de asperges, afgedekt, circa 20 minuten doorgaren. Controleer of de asperges gaar genoeg zijn door met een vork in de onderzijde te prikken. U moet enige weerstand voelen. Neem de asperges met een schuimspaan uit het kookvocht en laat ze uitlekken.

> Maak de zalmtartaar en de saus tijdens het koken van de asperges. Verwijder zo nodig aanwezige graten en hak de verse zalm met de gerookte zalm niet te fijn. Breng de massa eventueel op smaak met peper en zout.

WIJNTIP:
Cuvée H de l'Hospitalet Blanc, Gérard Bertrand. Deze knisperig frisse en fruitige wijn (vin de pays d'oc) van de druivenrassen chardonnay, viognier en sauvignon combineert al het goede uit de Sud de France. Serveer hem bij dit aspergegerecht, maar ook als aperitief, op 12 °C.

> Knip de dille klein en houd 4 mooie stukjes achter voor de garnering. Roer de dille en de mosterd door de crème fraîche. Vorm, afhankelijk van het gekozen bord, rechthoeken of cirkels van de zalmtartaar.

> Leg de asperges op de borden en leg de zalmtartaar erop.

> Serveer met de dillemosterdsaus en garneer met dille en (kwartel)ei.

TIP: extra feestelijk wordt dit gerecht als u het bovendien garneert met (namaak) kaviaar, zalm- of foreleitjes.