

ZELF GEPEKELDE EN GEROOKTE ZALM, ZOALS VROEGER

TE GEBRUIKEN IN
SALADE MET
GEROOKTE ZALM
p.190

Gerookte zalm was nog maar één generatie geleden een lekkernij, ook in gastronomische restaurants. Doordat het ondertussen op industriële schaal geproduceerd wordt, zijn we het besef kwijtgeraakt wat voor een super product het eigenlijk is. Ik vind het op zich al bijzonder lekker, op een stuk geroosterd boerenbrood met wat citroen, een gesnipperd sjalotje en wat peterselie of dille bijvoorbeeld. Maar met deze gerookte zalm kan je veel kanten uit. Op pagina... geef ik een recept voor een salade met gerookte zalm.

| | |
|----------|----------|
| 7 u | Pekelen |
| 2 x 12 u | Indrogen |
| 2 x 9 u | Roken |

Dit heb je nodig

- 1 VERSE BIOLOGISCHE ZALM VAN 5 KG
- 10 KG GROF ZOUT
- 1 KG BRUINE SUIKER

EXTRA NODIG

- EEN GROTE BAK (VAN ONGEVEER 60 OP 30 CM)
- PINCET
- OUDE IJZEREN KAST OF EEN ALTERNATIEF
- HOUTSCHAAFSELS VAN BEUKEN-, KERSEN- OF APPELHOUT*
- BOTERPAPIER

Zo maak je het

STAP 1: PEKELLEN

Fileer de zalm. Gebruik daarvoor een fileermes. Maak een insnijding over de hele lengte van de rug, op de ruggengraat. Maak die voorzichtig iets dieper. Zodra de bovenste helft van de vis, boven de ruggengraat wat los laat, kan je met je mes de filet er af halen. Volg dezelfde werkwijze voor de andere helft. Je kan ook aan je visboer vragen de zalm te fileren. Laat de schubben er aan, maar verwijder de middengraatjes. Wrijf daarvoor met je handpalm in tegengestelde richting over de filets. Zodra je een graat voelt trek je die er uit met een korte ruk van het pincet.

Meng het zout en de suiker heel grondig.

Leg een laag van 2 cm van de zoutmengeling in een grote bak of op een plaat. Leg daarop de zalmfilets met de velkant naar beneden. Bedek opnieuw met een laag zoutmengeling van ongeveer 2 cm.

(Het zout zal vocht onttrekken aan de zalm, dus gebruik een bak of plaat die dit vocht kan opvangen)

Laat 7 uur pekelen op een koele plaats (bijvoorbeeld in de kelder). Spoel daarna voorzichtig al het zout van de zalm en dep droog.





ZELF GEPEKELDE EN GEROOKTE ZALM, ZOALS VROEGER

vervolg

Zo maak je het

STAP 2: DROGEN EN ROKEN

Hang de zalmfilets aan een vleeshaak in een koelruimte.
Je kan ze ook aan een touw hangen.

Wie geen grote koelruimte heeft, kan de zalm in een
koele kelder hangen. Laat 12 uur indrogen.

De volgende dag wordt de zalm
voor de eerste keer gerookt.

We doen dit op een heel ouderwetse manier, met
houtschaafsels in een oude legerkleerkast.

Leg een band houtschaafsels in slangvorm op de bodem
van de kleerkast. De band moet ongeveer 8 cm breed, 5
cm hoog en 150 cm lang zijn. Hang de zalmfilets in de
kast. Steek beide uiteinden in brand tot het schaafsel
begint te smeulen.

Sluit de deuren van de rookkast. De band zal langzaam
verder smeulen. Tegelijk stijgt een lichte rook op uit het
houtschaafsel. Dit proces moet ongeveer 9 uur duren.

Hang de zalmfilets opnieuw gedurende 12 uur in de
koeling om verder in te drogen.

Herhaal het rookproces voor een tweede keer.

BEWAREN

Bewaar de gerookte zalm best in boterpapier.

Goed om weten

- * Beuken-, noten-, kersen- en appelhout zijn ideale houtsoorten. Gebruik geen harsachtigen zoals spar of den. Hars zal een roetfilm op de zalm leggen, waardoor het een grauwe kleur krijgt en bitter smaakt. Zelf haal ik mijn houtschaafsels bij een schrijnwerkerij. Ook houtzagerijen hebben houtschaafsel in overvloed. Vraag wel na of er geen lijmresten of chemische producten in achtergebleven zijn.