

The cedar plank

set affumicatura | smoking set



knIndustrie

Filetto di salmone alle erbe aromatiche con barbabietola e limone

ricetta dello chef Saulo Della Valle

Ingredienti:

Filetto di salmone
Panna da cucina q.b.
Pangrattato q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.
Succo di un limone
Acqua 1 lt
Zucchero 60 gr
Sale 40 gr
Aceto bianco 50 ml
Rape rosse (barbabietole) 5
Erbe aromatiche fresche a piacimento
Germogli di Vene Cress

Procedimento:

Per il salmone

Pulire il filetto di salmone e ricavarne quattro tranci da condire con sale, olio e un pizzico di erbe aromatiche .

Frullare i ritagli con poca panna, sale, pepe ed erbe aromatiche.

Comporre il filetto spalmando sulla parte alta la farcia al salmone e poi cospargerlo di pane tritato e tostato, mescolato con un filo di olio ed erbe aromatiche trite.

Per la Cedar Plank

Immergere l'asse di cedro per almeno un' ora in una soluzione di vino bianco, acqua ed erbe aromatiche.

Adagiare poi i tranci di salmone sull'asse.

Informare a 170° per 12/15 minuti circa.

Per la salsa alla barbabietola

Bollire due barbabietole in acqua e sale, quindi frullarle con succo di limone e olio extravergine d'oliva.

Per la barbabietola marinata

Preparare la marinatura con un litro d'acqua, 60 gr. di zucchero , 40 gr. di sale, 50 ml di aceto bianco e portare ad ebollizione.

Tagliare con l'affettatrice le barbabietole pelate, metterle poi in un vasetto di vetro o in un sacchetto sottovuoto e coprirle con la marinatura; lasciare marinare per almeno 12 ore.

Per il piatto

Mettere nel piatto la salsa, le fettine di barbabietola marinata e i germogli a decorazione.

Posizionare la tavoletta al centro del vassoio in acciaio e servire in tavola!

Salmon fillet with herbs, beetroot and lemon

ricetta dello chef Saulo Della Valle

Ingredients:

Salmon fillet
Cream q.s.
Breadcrumbs q.s.
Extra virgin olive oil q.s.
One lemon juice
Water 1 litre
Sugar 60 grams
Salt 40 grams
White wine vinegar 50 ml
Beetroots 5
Herbs at will
Vene Cress' sprouts

Method :

Salmon

Clean the salmon fillet and make four slices to marinate with salt, oil and a hint of herbs.

Blend the salmon's cut out with a little cream, salt, pepper and aromatic herbs.

Cedar Plank

Compose the fillet by spreading on the upper part the salmon's stuffing and then sprinkle it with chopped and toasted bread, mixed with a drizzle of olive oil and herbs. Dip the slices for at least an hour in mix of white wine, water and herbs and then place them on the cedar board.

Bake at 170 degrees for about 12/15 minutes.

Beetroot's sauce

Boil two beetroots in water and salt, then blend them with lemon juice and extra virgin olive oil.

Marinated beetroots

Prepare the marinade with one liter of water, 60 g. of sugar, 40 g. of salt, 50 ml of white wine vinegar and bring to the boil.

Cut the peeled beetroots with the slicer, place them in a glass jar or in a vacuum bag and cover them with the marinade; leave to marinate for at least 12 hours.

Final dish

Put the sauce, the marinated beetroot slices and the Vene Cress' sprouts in the dish.

Put the cedar board in the middle of the steel tray and serve it!

