

Gravad lax

(Salmone marinato)

Alla base di questa preparazione del salmone c'è una tecnica molto diffusa soprattutto nei paesi scandinavi: il gravlax. La tecnica prevede una sorta di cottura del salmone attraverso una marinata a secco composta da sale, zucchero e aromi. Sia il sale che lo zucchero hanno un potere igroscopico, il salmone risulterà quindi pressoché disidratato e si potrà conservare a lungo. Divertitevi ad aggiungere alla marinata gli aromi che preferite per realizzare il salmone nella vostra versione.



(tratta da www.nonsolopolpette.worldpress.com)

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti (per 6/7 persone) :

Per il salmone:

- 2 filetti di salmone
- 2 cucchiaini di pepe nero in grani
- 3 cucchiaini di sale grosso
- 3 cucchiaini di zucchero
- aneto fresco o secco in abbondanza

Per la salsa:

- 2 cucchiaini di senape delicata
- 2 cucchiaini di senape di Digione
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 cucchiaini di aceto
- 2 dl di olio di semi di girasole

- 3/4 mazzi di aneto
- un pizzico di sale
- fettine di limone per guarnire

Preparazione:

Lavare e pulire i filetti di pesce, che dovranno essere freschissimi. Asciugarli bene con della carta assorbente.

Mettere abbondante aneto sul fondo di una pirofila e appoggiarvi sopra un filetto di salmone facendo sì che la pelle rimanga a contatto con l'aneto e la parte rosa sia verso l'alto.

Cospargere con un cucchiaino di sale, uno di zucchero, poco pepe bianco e altro aneto.

Cospargere la parte rosa dell'altro filetto di salmone di nuovo con sale, zucchero e pepe e appoggiarla sul primo filetto di modo che le due parti rosa si tocchino, con l'aneto nel centro.

Coprire con la pellicola e lasciare in frigo per un paio di giorni. Ogni 7-8 ore girare i filetti e togliere l'acquetta che si sarà formata.

Prima di servire sciacquare abbondantemente sotto l'acqua fredda e asciugare con la carta assorbente.

Tagliare a fettine molto sottili.

La salsa va preparata al momento di servire mettendo in una ciotola la senape, lo zucchero, il tuorlo e l'aceto.

Mischiare e aggiungere l'olio a filo, girando lentamente e sempre nello stesso verso.

Sminuzzare l'aneto con una mezzaluna e aggiungerlo alla salsa sempre continuando a mescolare.

Aggiustare di sale. Per renderla più cremosa, si può aggiungere un po' di yogurt greco.

Guarnire con fettine di limone.