

Autor: Emmanuel Stroobant



Ingredientes

Para 4 personas

4 filetes de salmón de 100 g cada uno
1 berenjena grande (o 3 berenjenas Nasu)
150 ml de aceite de oliva
3 chalotas peladas y cortadas en finos dados
3 dientes de ajo, pelados y picados fino
3 huevos
75 ml de vino blanco
1 limón
1 tomate pelado, sin pepitas y cortado en finos dados
100 g de champiñones, limpios y cortados en dados pequeños
1 cestita de brotes de berros

Preparación

Salmón (Sous Vide):

Envuelva el salmón en film alimentario. Cuézalo a 48 °C hasta que el salmón adquiera un temperatura central de 38 °C al baño maría Sous Vide de **fusionchef**.

Caviar de berenjena:

Corte la berenjena longitudinalmente por la mitad. Vierta despacio la mitad del aceite de oliva sobre la berenjena. Hornee a 180 °C durante 15 minutos. Retire la berenjena del horno. Extraiga la carne y mézclela con 2/3 del ajo y la chalota. Salpimiente al gusto.

Salsa:

hierva el resto de aceite de oliva. Vierta el aceite hirviendo sobre el resto de ajo y chalota. Añada el tomate y los champiñones hasta obtener una salsa. Resérvelo y deje que macere unos minutos. Cuele el aceite y guárdelo para preparar la holandesa.

Salsa holandesa:

Separe la clara de la yema de huevo. Vierta la yema en un bol pequeño. Añada vino blanco y bátalo sobre una cazuela con agua hirviendo. Cuando la mezcla esté lista añada el aceite de oliva de la salsa, así como la cáscara y el zumo de limón. Salpimiente al gusto

Presentación:

Retire el salmón del film alimentario y elimine los bordes. Con una cuchara, disponga sobre el plato el caviar de berenjena. Sitúe el salmón sobre el caviar de berenjena. Salpíquelo con la salsa de tomate y con la holandesa. Aderece con los brotes de berros.

Receta cortesía de Emmanuel Stroobant. Fotografía: © Ildi / Fotolia.com