

Lomos de salmón Sous Vide con Pepquino

Autor: Heiko Antoniewicz



Ingredientes

Lomos y espalda de salmón (Sous Vide):

4 filetes de salmón de 30 g y lomo de salmón con carne en la espina
40 ml de aceite de nabina
Salmuera al 6 %
1 clara de huevo
70 g de harina panko (pan rallado japonés de trigo)
Aceite de cacahuete para freír

Pepino 1:

4 tiras de pepino cortadas a lo largo
1/8 de cáscara de lima rallada
Sal y azúcar

Pepino 2:

16 pedazos de pepino de 1 x 1 cm, sin piel ni pepitas
1/8 de ralladura de cáscara de lima
Sal y azúcar

Vinagreta clara:

30 ml de vinagre de Chardonnay de Forum
20 ml aceite de oliva
40 ml de aceite de nabina
30 ml de caldo de ave
Flor de sal

Salsa clara para el pescado con Noilly Prat:

1 chalota cortada en dados
10 ml de aceite de oliva
50 ml de vino blanco
200 ml de caldo de pescado

Preparación

Lomo y espalda de salmón (Sous Vide):

Envase al vacío el lomo de salmón con aceite y cuézalos a 42 °C durante 16 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Después añada sal. Ponga la espalda en salmuera durante 12 minutos, después retírela y séquela bien. Empápela ligeramente en clara de huevo batida y rebócela en harina panko. Antes de presentar, dórela en aceite de cacahuete hasta que esté crujiente y colóquela sobre papel de cocina.

Pepino 1:

Envase al vacío todos los ingredientes juntos y manténgalos 2 horas refrigerados. Enróllelo al gusto.

Pepino 2:

Envase al vacío todos los ingredientes juntos y manténgalos 4 horas refrigerados.

Vinagreta clara:

Mezcle los ingredientes y condimente al gusto.

Salsa para el pescado clara al Noilly Prat:

Saltee los dados de chalota en un poco de aceite de oliva y empápelos con vino blanco. Añada el caldo de pescado, redúzcalo hasta el mínimo y agregue la nata. Llévelo a ebullición, cuélelo y anímelo con el Noilly Prat.

Presentación:

Coloque la espalda de salmón y el lomo. Disponga el pepino, las mitades de Pepquino, las lonchas de tomate y los berros. Rocíelo con la vinagreta y sírvalo junto con la salsa batida.

Receta extraída de la obra editada por Matthaes-Verlag «Heiko Antoniewicz, Sous Vide», así como del calendario EssensART 2012 (Fotógrafo Ralf Müller).

Lomos de salmón Sous Vide con Pepquino



100 ml de nata
40 ml de Noilly Prat

Presentación:

8 Pepquino (un tipo de minimelones o minipepinos)
Tomate de rama
Atsina Cress (berros norteamericanos de sabor dulce y anisado)