

## Salmone marinato agli agrumi

Categoria: Antipasti freddi

Data: 14.11.2012

### Ingredienti per 10 Personen/0.5 kg al 100% (quantità netta)

475 g	Filetto di salmone, con pelle
20 g	Aneto fresco
20 g	Sale fino
15 g	Zucchero crist.
1.7 g	Pepe bianco a grani
0.5 pc	Arance (succo e scorza)
0.5 pc	Limone (succo e scorza)
	<b>Guarnizione</b>
0.3 pc	Lattuga in cespi / Lattuga a cappuc
20 g	Aneto fresco
1 pc	Limone
	<b>Salsa</b>
40 g	Senape
20 g	Tuorlo d'uova, pastorizzato
10 g	Aneto fresco
0.5 x	Condire (sale, pepe)
3.8 g	Zucchero cristallizzato
3 cl	Aceto di vino bianco
7.5 cl	Olio di girasole

#### Mise en place

- Se necessario parare il filetto di salmone e togliere la pelle
- Estrarre accuratamente tutte le lisce
- Mettere in frigorifero avvolto in carta trasparente
- Togliere il gambo dell'aneto, lavare e tritare le foglioline finemente
- Pestare il pepe in grani in un mortaio e mischiarlo con il sale e lo zucchero
- Cospargere una placca con il condimento
- Appoggiare il filetto di salmone sul condimento e condire l'altra metà
- Marinare il salmone con il succo e la scorza (a fili) degli agrumi e l'aneto
- Ricoprire con un foglio trasparente e lasciarlo riposare per ca. 12 ore avendo cura di girarlo almeno una volta per farlo marinare uniformemente
- Preparare l'insalata a foglie ben lavata e asciutta
- Tagliare i limoni in quarti
- Preparare la salsa

#### Disposizione

- Tagliare il salmone a fettine (come il salmone affumicato ) e dressarlo in un piattino sopra le foglie d'insalata
- Guarnire con un ciuffetto intero di aneto, la salsa su un lato e lo spicchio di limone
- Servire 50 g per persona