

Cliente: Bitburger Braugruppe

Progetto: Ole Plogstedt

Tipo di testo: ricetta

Salmerino alle erbe aromatiche cotto al forno su letto di barbabietola, patata e zucca con
crème fraîche al cerfoglio e insalata con vinaigrette alla birra

Senza glutine

Per circa 2 persone affamate

Ingredienti:

Per il salmerino:

1 salmerino, pulito e pronto per essere cucinato (circa 800 g)

¼ di finocchio tagliato

Erbe aromatiche (per esempio cerfoglio, aneto, dragoncello, prezzemolo a foglia liscia,
basilico, sedano di montagna, maggiorana)

1 limone biologico, tagliato a metà in direzione longitudinale

Olio di oliva

1 manciata di semi di zucca

Sale marino non raffinato

Per il letto di barbabietola, patata e zucca:

1 barbabietola

½ zucca trombetta

3 – 4 patate a pasta compatta

1 carota

Zucchero di canna (Fairtrade)

Sale marino non raffinato

1 cipolla

Olio di oliva

Per la crème fraîche al cerfoglio:

Cerfoglio

1 confezione di crème fraîche

Anice macinato

Sale marino non raffinato

Zucchero di canna (Fairtrade)

Scorza e succo di ½ limone biologico

Per il burro alle erbe aromatiche:

ca. 150 g di burro

2 spicchi di aglio

Erbe aromatiche selezionate (per esempio cerfoglio, aneto, dragoncello, prezzemolo a foglia liscia, basilico, sedano di montagna, maggiorana)

Sale marino non raffinato

Scorza di ½ limone biologico

Pepe nero macinato fresco

Per l'insalata di erbe:

Insalatina baby leaf

1 mazzo di erba cipollina

1 scalogno

50 ml di Bitburger Premium Helles Lagerbier – senza glutine

½ cucchiaino di miele

½ cucchiaino di gelatina di mele cotogne

1 bicchierino di aceto

Pepe nero macinato fresco

Sale marino non raffinato

1 cucchiaino di senape di Digione

Olio di oliva

Olio di vinaccioli

Preparazione:

1. Riscaldare l'olio di oliva ed i semi di zucca in una padella, fino a quando i semi non iniziano ad aprirsi. Lasciare asciugare i semi su di un foglio di carta assorbente ed insaporire con sale marino. Mettere i semi da parte fino al momento di servire il piatto.
2. Tagliare la barbabietola a dadini, salarla e zuccherarla. Pelare la zucca, eliminare i semi e tagliare a dadini anche la zucca. Pelare le patate e le carote e tagliarle a dadini.
3. Riscaldare l'olio di oliva in una padella, tagliare le cipolle a dadini e farle imbiondire. Aggiungere le carote, la barbabietola e le patate in questa sequenza e rosolarle brevemente in padella. Aggiungere il succo della barbabietola originato dallo zucchero e dal sale e fare sobbollire brevemente il tutto. Insaporire eventualmente con sale e pepe. Poco dopo aggiungere anche la zucca e rosolarla brevemente in padella. Mettere gli ingredienti una teglia per sformati e distribuirli in modo uniforme sul fondo della teglia.
4. Salare il pesce al suo interno e farcire la pancia del pesce con le erbe aromatiche. Sistemare le due metà del limone tagliate in direzione longitudinale in modo che il pesce rimanga sollevato e collocare il pesce sul letto di verdure. Mettere la teglia per sformati in forno a 160 °C (funzione aria calda) per circa 25 minuti.
5. Mettere la crème fraîche in una ciotola e condirla con l'anice, un pizzico di sale, un pizzico di zucchero e con un po' di scorza e succo del limone biologico. Tagliare

finemente il cerfoglio e mescolarlo alla crème fraîche. Mettere da parte il tutto fino al momento di servire il piatto.

6. Pulire, lavare e centrifugare l'insalatina baby leaf. Tagliare finemente l'erba cipollina e lo scalogno. In un recipiente di altezza sufficiente, per esempio un vaso per conserve, mescolare il miele, la gelatina di mele cotogne, la senape, il pepe, il sale, l'aceto e la Bitburger Premium Helles Lagerbier – senza glutine. Trasformare gli oli in un'emulsione per mezzo di un frullatore ad immersione. Aggiungere l'erba cipollina e lo scalogno.
7. Far sciogliere il burro in un pentolino, schiacciare gli spicchi di aglio e aggiungerli al burro. Salare il burro e tagliare finemente le erbe aromatiche. Togliere l'aglio dal burro ed aggiungere la scorza di limone e le erbe aromatiche.
8. Togliere il pesce dal forno. Incidere la pelle sulla schiena del pesce e staccarla con cautela dalla carne. Versare sul pesce il burro liquido alle erbe aromatiche e spargervi sopra i semi di zucca.
9. Servire il pesce con le verdure, la crème fraîche, l'insalata e la vinaigrette.