



SALMERINO MARINATO CON ANICE SELVATICO, BARBABIETOLE, YOGURT, MELA VERDE E ACETOSELLA



Ingredienti:



Per 8 persone

Per il salmerino marinato

1 filetto da 500 g di salmerino

100 g di sale marino

50 g di zucchero

100 g di semi di anice selvatico

30 g di olio EVO

Per la barbabietola rossa e gialla

1 barbabietola rossa

1 barbabietola gialla

1 foglia di alloro

xantana

Per il gelee di mela verde

100 g di succo di mela verde

1,2 g di agar

Succo di limone e sale

Per finire il piatto

Caviale di salmerino e acetosella

yogurt



Preparazione:



Per il salmerino marinato

Pulire il filetto di salmerino, togliere le lisce e asciugarlo. Unire il sale, lo zucchero, i semi di anice e l'olio EVO. Cospargere il filetto con il composto e marinare per circa 8 ore. Lavarlo sott'acqua, asciugarlo bene con carta da cucina e tagliarlo in 8 fette.

Per la barbabietola rossa e gialla

Lavare bene le barbabietole e metterle singolarmente sotto vuoto, aggiungendo una mezza foglia di alloro.

Cuocere a vapore, raffreddare, pelare e tagliare 8 fette rotonde. Frullare il resto della bietola rossa con la xantana fino a raggiungere una consistenza omogenea.

Per il gelee di mela verde

Mescolare bene il succo di mela con un po' di succo di limone e l'agar. Far bollire il tutto per circa 2 minuti. Raffreddarlo, frullarlo fino a una consistenza omogenea (in caso di bisogno aggiungere ancora succo di mela) e versare in un *sac a poche*.

Finitura

Mettere il salmerino nel centro del piatto. Guarnire con la barbabietola, l'emulsione di barbabietola rossa, il gelee di mela verde, acetosella e caviale di salmerino. Finirlo con gocce di yogurt.