



TUTTE LE RICETTE

# SALMERINO ALPINO IN AROMI PRIMAVERILI



DIFFICILE



SECONDO

## INGREDIENTI

### PER IL SALMERINO:

- 300 g di salmerino salmonato
- 12 g di uova di salmerino
- Olio extravergine di oliva q.b.

### PER L'OLIO ALLA VERBENA:

- 200 ml di olio extravergine di oliva
- 100 g di verbena sfogliata

### PER LA CREMA DI PISELLI, AVOCADO E VERBENA:

- 250 g di piselli
- 250 g di avocado
- 70 ml di olio alla verbena
- 1 acciuga
- 3 foglie di basilico
- 1 pizzico di sale
- 5 ml di succo di limone
- 1 pizzico di pepe di Cayenna

### PER I PISELLI FRESCI:

- 20 g di piselli freschi sgusciati
- 500 ml di acqua
- 3 g di sale

### PER IL FUMETTO:

- 500 g di carcasse e scarti di salmerino
- 50 g di finocchio
- 50 g di sedano
- 50 g di citronella
- 50 g di scalogno
- 30 g di zenzero
- 2 foglie di alloro
- 5 g di sale grosso
- 3 l di acqua fredda
- 120 ml di vino bianco

### PER IL GEL ALLA CITRONELLA:

- 100 g di fumetto (brodo di pesce)
- 100 g di acqua frizzante
- 100 g di succo di limone
- 50 g di citronella
- 55 g di zucchero
- 1 g di sale
- 5 g di agar-agar o 5 foglie di colla di pesce

## PREPARAZIONE

In primis preparate l'olio aromatizzato alla verbena. Portate l'olio extravergine di oliva a 70 °C, mettetelo nel frullatore con la verbena ed emulsionate a massima potenza per 10 minuti.

Ora preparate il fumetto di pesce. Mettete tutti gli ingredienti in una pentola per pasta, fate bollire per 20 minuti, quindi lasciate riposare circa mezzora. Filtrate il tutto con un canovaccio e mettetelo da parte.

Cuocete i piselli (surgelati o freschi) per 2 minuti in acqua salata, raffreddateli in acqua fredda in modo che preservino il loro colore. Pelate l'avocado, tagliatelo a tocchetti quindi mettetelo nello sbattitore assieme ai piselli e a tutti gli altri ingredienti e frullate per un paio di minuti: la crema di piselli, avocado e verbena è pronta.

A parte, sbianchite i piselli freschi in acqua salata per un minuto, raffreddateli in acqua e ghiaccio, sbucciateli e conditeli con un filo di olio alla verbena.

Preparate il gel alla citronella: mettetelo l'acqua, il fumetto precedentemente preparato e il succo di limone in una casseruola, aggiungete lo zucchero e il sale, portate a ebollizione e quindi aggiungete la citronella tagliata e l'agar-agar. Mescolate bene, togliete dal fuoco e fate riposare in frigo per due o tre ore, quindi frullate il tutto.

A questo punto, sfilettate il salmerino, privatelo della pelle e porzionatelo in pezzi da circa 70 grammi a testa. Scottatelo il padella con olio extravergine d'oliva.

In un piatto piano, posizionate per prima cosa la crema di piselli, quindi guarnite con qualche pisello fresco condito con l'olio alla verbena, poi adagiate il salmerino tiepido, guarnite con uova di salmerino e, per finire, la granita. A piacimento e per dare un pizzico di colore in più, si possono aggiungere anche ravanelli crudi tagliati finemente e germogli di ravanello, conditi con olio extravergine di oliva e sale.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Olio alla verbena? Interessante!  
Provate a farlo con il Biologico!



CHEF

Stephan Zippl

Prima un lavoro da falegname, poi la folgorazione per pentole e fornelli. Dopo studi e una gavetta importante, Stephan è uno dei giovani chef più promettenti e ora guidala cucina del [1908\\_ristorante dell'Hotel Holzner a Soprabolzano \(BZ\)](#).

CONDIVIDI

