
Mousse di salmone

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Con il salmone fresco si può cucinare dall'antipasto al secondo con pochissimo dispendio di tempo, preferibilmente alla griglia o al vapore. In genere si evita la cottura in forno che tenderebbe a seccarlo troppo, a meno di cucinarlo al cartoccio o in crosta. Il salmone affumicato è normalmente utilizzato per realizzare le classiche tartine con burro e limone. Si può usare il salmone affumicato anche per preparare un condimento molto veloce da abbinare alla pasta o al risotto, o servirlo come secondo piatto, magari inserendolo in una insalata. Nel periodo di vendita dei carciofi, ad esempio, si potrebbe servire il salmone affumicato tagliato a quadrati insieme a dei cuori di carciofi crudi tagliati a fette molto sottili, condire con olio, sale, pepe e succo di limone, e servire una insalata ricca ed appetitosa.

Ingredienti (8-10 persone) Per il court bouillon: 3 litri di acqua, 150 ml di aceto di vino bianco, 1 cipolla, 1 scalogno, 40 grammi di sale grosso, qualche grano di pepe, 2 chiodi di garofano, 1 mazzetto di prezzemolo. Per la mousse: 1 salmone di 750 grammi, 90 grammi di burro, 100 ml di crema di latte, 1 cucchiaino di cognac, 1 cucchiaino di salsa Worcestershire, q.b. di sale di pepe.

Preparazione Per il court bouillon: Cuocere il salmone nel court bouillon, soluzione di acqua salata ed acidula che si utilizza per lessare il pesce. Ponete tutti gli ingredienti in una pentola nella quale farete lessare il pesce. A cottura ultimata far raffreddare il salmone nell'acqua di cottura. Pulirlo ed eliminarne completamente tutte le lisce. Per la mousse: Passare i filetti al setaccio fino ad ottenere una purea. Questa operazione è abbastanza faticosa, eventualmente si potrebbe decidere di passare la polpa al frullatore, ma, in tal modo, non avrete il risultato assicurato di una mousse con la stessa delicata consistenza. Dopo aver ridotto in purea il salmone, metterlo in una terrina ed amalgamarvi gradatamente il burro precedentemente sciolto a bagnomaria. Unire, quindi, il cognac, la salsa Worcestershire, il sale ed il pepe. In fine versare la crema di latte che amalgamerete delicatamente al composto. Porre in frigorifero per almeno un paio di ore. Per montare bene la mousse e quindi per ottenere una spuma leggera, amalgamare gli ingredienti in un recipiente ben freddo; un consiglio è quello di porre sotto il recipiente di lavoro un altro recipiente lievemente più grande con del ghiaccio.

Presentazione Decorare la mousse a proprio gusto e servire come antipasto con crostini di pane caldo.