Salmone confit con spuma di olio di colza e purè di avocado e patate

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	45 Min.
Tempo di cottura	1 Ore 20 Min.
Porzioni	2
Elettrodomestico	Combair-Steam SL dal 2015

Purè di avocado e patate

4 patate, farinose

Pelare le patate, tagliarle in quattro parti e metterle nel contenitore di cottura forato. Inserire la teglia nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 45 Min.

1 avocado

2 CM di burro

sale

Sbucciare l'avocado, versarlo in una pentola con le patate cotte a vapore e il burro e schiacciare il tutto. Aggiustare di sale.

Spuma di olio di colza

30 g di tuorlo d'uovo

130 g di uovo

7 g di senape

6 g di sale

250 ml di olio di colza

Versare il tuorlo, l'uovo, la senape e il sale in un recipiente alto e frullare con un frullatore a immersione. Aggiungere l'olio di colza al composto a poco a poco continuando a frullare. Versare il composto in un sifone e inserire 2 cartucce. Mettere a scaldare il sifone a bagnomaria per circa 30 minuti a 50 °C.

Salmone

2 fette di salmone

1 gambo di citronella

1 peperoncino, rosso, fresco

1 limone, la scorza

½ arancia, la scorza

1 foglia di limetta kaffir

4 CM di olio d'oliva

sale

Salare il salmone, battere la citronella e tagliarla in tre parti, privare il peperoncino dei semi e tagliarlo finemente. Inserire nel sacchetto per sottovuoto insieme alla scorza di limone e di arancia, alla foglia di limetta kaffir, all'olio di oliva e al sale, quindi confezionare sottovuoto a livello 2. Collocare il salmone nel contenitore di cottura forato e inserire nella camera di cottura ancora calda. Cuocere a vapore.

Infornare gli alimenti

Cottura a vapore 48 °C per 35 Min.

Togliere il salmone dal sacchetto e tamponare con carta da cucina, disporre il salmone su un piatto e flambare con un cannello.

Servire

Insalata

Olio d'oliva al limone

Disporre il purè di avocado e patate al centro del piatto e adagiarvi il sopra salmone. Versare sopra la spuma di olio di colza, decorare con l'insalata e cospargere con un po' di olio d'oliva al limone.

Accessori

2 contenitori di cottura forati

Sifone Kisag

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019