SALMONE FARCITO BRILLAT-SAVARIN

Ingredienti per 4 persone:

- un salmone di 1,200 Kg.

Per la farcia:

- 150 g di champignons freschi,
- burro,
- sale,
- pepe,
- uno spicchio d'aglio,
- quattro filetti di nasello,
- una tazzina di besciamella (preparata con un bicchiere di latte, un cucchiaio scarso di farina, 30 g di burro e una presa di sale),
- un tuorlo d'uovo,
- qualche cucchiaiata di panna,
- quattro cucchiai di erbe aromatiche miste tritate,
- un albume,
- un bicchiere di vino bianco.

Per il brodetto:

- 350 g di avanzi e teste di pesce (potete chiederli al pescivendolo),
- una carota,
- una foglia di alloro,
- mezza cipolla,
- qualche grano di pepe,
- sale.

E inoltre:

- un limone,
- quattro cucchiai di panna,
- burro.

Per guarnire:

- punte di asparagi e cubetti di gelatina.

Squamate e sventrate il salmone, poi tenetelo da parte. Pulite con cura gli champignons, tagliateli a fettine e fateli saltare in una padella con una noce di burro, un po' di sale, pepe e lo spicchio d'aglio, fino a che avranno buttato la loro umidità e il sugo si sarà completamente asciugato. A questo punto passate alla macchinetta i filetti di nasello con gli champignons, raccogliete il passato in una terrina, unitevi la besciamella preparata con gli ingredienti descritti e amalgamata con il tuorlo d'uovo. Mescolate bene gli ingredienti tra loro, poi mettete la terrina in un recipiente più grande contenente del ghiaccio e, sbattendo la farcia con una frusta, incorporatevi qualche cucchiaiata d panna, due cucchiai di erbe aromatiche tritate, un albume montato a neve. Salate e pepate. Lavorate questi ingredienti finchè li vedrete tutti ben amalgamati. Con la farcia ottenuta riempite il ventre del salmone, pigiandola leggermente, quindi richiudete l'apertura con un ago grosso e del filo incolore. Disponete il pesce in una grande pirofila abbondantemente imburrata e copritelo con un bicchiere abbondante di vino bianco e con lo stesso quantitativo di brodetto di pesce che avrete provveduto a preparare con gli avanzi e le teste di pesce, la carota, la foglia di alloro, la mezza cipolla, qualche grano di pepe,una manciatina di sale e mezzo litro di acqua (dovete farlo bollire per 20 minuti e filtrarlo prima di usarlo). Coprite la pirofila con carta oleata imburrata e ponete il pesce in forno, facendolo cuocere per circa 30 minuti. Quindi toglietelo dal recipiente di cottura e adagiatelo sul piatto da portata facendolo raffreddare. Recuperate il fondo di cottura del pesce, trasferitelo in una casseruolina, incorporatevi il succo di un limone, un cucchiaio di panna, una noce di burro, una punta di pepe e le rimanenti erbe aromatiche tritate. Mescolate bene e fate raffreddare la salsa; infine unitevi la restante panna, ma questa volta montata. Dividete la salsa, versatene una metà in una salsiera, e l'altra sul pesce. Come guarnizione potete usare degli asparagi lessati e cubetti di gelatina.