

FILETTI DI SALMONE CON SALSA AI LAMPONI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di salmone di 180 g di ciascuno
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 15 g di citronella
- lamponi per guarnire
- foglioline di citronella per guarnire

Per la vinaigrette:

- 600 g di lamponi
- 10 cl di aceto di vino rosso
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di senape di Digione
- sale
- pepe
- 20 cl di olio d'oliva extra-vergine

Versate l'aceto rosso in una terrina, immergetevi i lamponi e lasciateli marinare per una notte intera. Il giorno seguente tritate finemente l'aglio, mettetelo in un'altra terrina e unitevi la senape e una presa di sale. Aggiungete i lamponi insieme all'aceto, mescolate, poi versate l'olio a filo lavorando il composto con una frusta, così da spappolare i frutti e ottenere un composto omogeneo. In ultimo insaporite la salsetta con una macinata abbondante di pepe e regolate di sale. Cospargete i filetti di salmone con sale e pepe, spennellateli con olio d'oliva e fateli arrostiti sotto il grill caldo per 5-7 minuti, girandoli a metà cottura: la parte interna dovrà essere cotta ma ancora ben succosa, quella esterna dorata e croccante. Tritate finemente la citronella, incorporatela alla salsa e distribuite questa in quattro piatti individuali. Ponete nei piatti i filetti di salmone caldi, guarnite con qualche lampone fresco e alcune foglioline di citronella e servite.

--- CONSIGLI.

Per questo piatto raffinato e particolare, creato dallo chef di un grande albergo californiano, è stato scelto il salmone più grande e più pregiato: il king salmon. Qualora non fosse reperibile potete sostituirlo con un'altra specie più comune.