Alessandro Borghese Kitchen Sound, temaki di salmone con zabaione

borghese-3-5c3b8089

TEMAKI DI SALMONE CON ZABAIONE ALL’ANETO
(Costo € - Tempo 1 h - Difficoltà #)

Ingredienti:
600 g di baffa di salmone
600 g di zucchero di canna
600 g di sale grosso
Scorza di un’arancia q.b.
Menta e prezzemolo q.b.
Bacche di ginepro q.b.
Chiodi di garofano q.b.
Anice stellato e aneto q.b.
15 tuorli
10 ml di marsala
1 bicchierino di vino bianco
Sale, zucchero e pepe q.b.
Caviale di lumaca q.b.
1 mela verde e rucola q.b.
Aceto di vino bianco q.b.

Preparazione:
Per la marinatura, mescola all’interno di una ciotola capiente: zucchero di canna, sale rosso, spezie, aneto tritato a coltello, menta fresca, prezzemolo e scorza d’arancia.
Ricopri una teglia con una parte della marinatura, adagia il salmone e ricoprilo con la marinatura re-

stante. Sigilla tutto con la pellicola trasparente e fai riposare in frigorifero per 12 ore.
Per lo zabaione all’aneto, versa in una ciotola: zucchero, sale e uova. Monta il composto a bagno maria con l’aiuto di una frusta. Quando il composto diviene spumoso aggiungi i liquidi (marsala e vino bianco) poco a poco fino ad ottenere una crema ben montata. Per concludere incorpora l’aneto tritato.
Terminato il tempo di marinatura, pulisci il pesce aiutandoti con l’aceto di vino bianco.
Scarpaccia il salmone e affetta la mela a fettine sottilissime.
Disponi un cucchiaio di zabaione alla base del piatto e prosegui adagiando il temaki di mela e salmone. Decora con uova di lumaca e una spolverata di pepe.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno