Posta de salmón saute con salsa de hinojo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Salmón: 1 k

Guarnición

Esparragos: 300 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Camarones: 500 g

Opcional

Tomillo: A gusto

Salsa

Vino Blanco: 500 cc
Manteca: 50 g
Crema de leche: 150 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Fumet de pescado: 250 cc
Hojas de Hinojo: 1 cda.

Spaëztle

Sal: A gusto
Huevos: 300 Unidades
Agua: Cantidad necesaria
Harina: 300 grs.
Hinojo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en postas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las postas de *salmón* por ambas caras.
- Condimente con sal y termine la cocción en el horno caliente durante 5 a 7 minutos aproximadamente.

Salsa

- En una *cacerola* reduzca el vino con las hojas del **hinojo** a la mitad de su volumen inicial
- Pase por un *tamiz* y vuelva al fuego.
- Incorpore el fumet de pescado y continúe la reducción.
- Añada la *crema* y cocine hasta que hierva.
- Condimente con sal y pimienta.
- Monte con la *manteca* fría.

Guarnición

- Pele los espárragos y blanquee en abundante agua salada hirviendo durante 5 minutos.
- Pele los *camarones*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *camarones* con los espárragos.
- Condimente con sal y pimienta.

Spaëztle

- Corte el *hinojo* en juliana y reserve.
- Mezcle la *harina* con los huevos y agua hasta obtener una masa chirle.
- En una *cacerola* con abundante agua salada hirviendo vierta pequeñas porciones de masa con la ayuda de una cuchara.
- Cuando suban a la superficie cuele y corte la cocción en agua helada.
- Escurra sobre un lienzo.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee los hinojos.
- Agregue sal y los spaëztle.

Presentación

- En un costado de un plato sirva una posta de *salmón*.
- En otro costado disponga un aro moldeador y rellene con los spaëztle y los *camarones* haciendo presión.
- Finalmente sirva en otro costado los espárragos.
- Sirva la salsa en los bordes del plato.
- Decore con *tomillo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/posta-de-salmon-saute-con-salsa-de-hinojo