



FILETS DE SAUMON GRILLÉS, SALADE ET SAUCE GAZPACHO VERTE DE HANS PETER FINK



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance crémeuse



30



Tips

Les filets de saumon peuvent être remplacés par des filets de truite ou d'omble chevalier. J'aime utiliser le panier à légumes de Weber pour les filets de poisson, vu qu'ainsi les filets de poisson se détachent plus facilement. Les filets de poisson se laissent aussi bien cuire sur la planche à fumer en cèdre de Weber.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA SAUCE GAZPACHO

150 g	QimiQ Base crème
375 g	Concombre, grossièrement haché
5	Oignon(s) de printemps
40 g	Coriandre, grossièrement haché
200 g	Poivron(s) vert(s), grossièrement haché
2 kleine	Gousse(s) d'ail, finement hachées
50 ml	Vinaigre balsamique, pur
1 Schuss	Tabasco, selon le goût
100 ml	Huile d'olive

POUR LA SALADE DE SAUMON ET CIABATTA

10	Lachsfilet(s) à 100 g, ohne Haut_Filet(s) de saumon à 100 g, sans peau
10	Ciabattascheiben à 1-1,5 cm dick_Tranches de ciabatta à 1-1,5 cm
	Huile d'olive
	Meersalz
	Poivre noir, fraîchement moulu
250 g	Roquette
625 g	Tomates cerises, halbiert
2.5	Avocat(s), coupé en dés

PRÉPARATION

1. Pour la sauce Gazpacho, mélanger le concombre, les oignons de printemps (seulement les parties blanches et vertes claires), la coriandre, le poivron vert, le QimiQ Classic, l'ail, le vinaigre balsamique, le Tabasco et l'huile d'olive dans un mixeur et réduire en purée. Assaisonner à votre convenance de sel, de poivre et de vinaigre balsamique et de Tabasco. Recouvrir et mettre au frais.
2. Préparer le barbecue pour la cuisson directe (230-280° C).
3. Disposer les filets de saumon et les tranches de pain sur un grand plateau ou une plaque de four et badigeonner les d'huile d'olive des deux côtés. Assaisonner les filets de poisson de sel et de poivre.
4. Nettoyer la grille de cuisson avec la brosse à barbecue. Faire cuire les filets de saumon au barbecue en cuisson directe, côté chair contre la grille, couvercle fermé, pendant 6 à 8 minutes, retourner 1 à 2 fois. Pendant les dernières 30 à 60 secondes de cuisson, faire griller en tournant les tranches de pain au barbecue en cuisson directe. Retirer les filets et le pain du barbecue.

5. Couper les filets de saumon et le ciabatta en dés. Répartir la sauce Gazpacho dans quatre coupes ou assiettes profondes. Dresser la roquette, les tomates et l'avocat sur la sauce. Y disposer les dés de saumon et de ciabatta. Mettre quelques gouttes d'huile d'olive et servir immédiatement.