



Sandre mariné et bouillon safrané



Préparation du bouillon safrané et de la sauce aux anchois

Mixer le jus de citron vert et les oignons blancs. Couper les autres ingrédients en petits morceaux, les ajouter au mélange et mixer brièvement. Réserver toute la nuit au réfrigérateur et passer la préparation au chinois le lendemain. Saler et laisser infuser avec le safran à froid.

Préparation du sandre

Retirer la peau et les arêtes, puis recouvrir complètement le filet de sucre et de sel des deux côtés. Mettre sous vide et laisser mariner pendant 2,5 heures. Retirer ensuite le sel et le sucre, rincer le filet. Couper le poisson en morceaux de la taille d'une bouchée et diviser en 4 portions.

Rezept für 4

Ingrédients pour le bouillon safrané

Jus de 9 citrons verts
2 tiges de céleri-branche vert
4 oignons blancs
5 g de gingembre
230 ml d'eau
1 g fils de safran

Ingrédients pour la sauce aux anchois

15 g de feuilles de coriandre
2 tiges de citronnelle
Sel
20 g de colature d'anchois de Cetara

Ingrédients pour le sandre

4 filets de sandre (d'environ 80 g chacun)
120 g de sel
80 g de sucre
Fleur de sel

Ingrédients pour la garniture

1 tige de céleri-branche
1 petit oignon rouge
4 tomates cerises séchées
Basilic
1 cs d'échalote coupée en dés
Huile d'olive
Vinaigre
Poivron
Sel



Préparation de la garniture

Eplucher le céleri-branché, en couper un tiers en fines lamelles, couper le reste en brunoise et assaisonner avec 1 cuillère à soupe d'échalote coupée en dés, de l'huile d'olive, du vinaigre, du poivre et du sel. Garnir de tomates cerises séchées. Notre conseil: il est également possible d'utiliser des tomates séchées coupées en petits morceaux.

Anrichten

Placer les bouchées de filet de sandre dans une assiette creuse, verser quelques gouttes d'huile d'olive et assaisonner avec la fleur de sel. Garnir avec quelques rondelles d'oignon, la brunoise de tomates cerises séchées, du céleri mariné dans l'huile d'olive et du basilic. Verser du bouillon safrané et servir.