Trilogie de tartares de saumon écossais, noix de Saint-Jacques et thon

Rezept für 4

Ingrédients pour le tartare de thon

200 g de filets de thon émincés en petits dés
jus de ½ citron vert
1 cs de ciboulette finement hachée
1 jaune d'œuf
1 dl d'huile d'olive
1 cc d'échalote finement hachée
½ gousse d'ail pressé
Sel, poivre

Ingrédients pour le tartare de saumon aux herbes

300 g de filets de saumon
30 g de gros sel de mer
1 échalote
1 cc de basilic finement haché
1 cc de cerfeuil finement haché
jus de ½ citron vert
1 jaune d'œuf
1 dl env. d'huile d'olive extra-vierge
1 cs de vinaigre de Xérès
1 cs de moutarde Savora
Sel, poivre

Préparation du tartare de thon

Mélanger le jaune d'œuf et le jus de citron. Verser de l'huile d'olive sans cesser de remuer, jusqu'à obtention d'une sauce liée (un peu comme une mayonnaise). Incorporer le reste des ingrédients dans la sauce, saler et poivrer.Avant de servir, tremper les dés de thon dans la sauce, mélanger et laisser reposer env. 10 minutes. Dresser dans 4 ronds de serviette, réserver.

Préparation du tartare de saumon

Saupoudrer le saumon de gros sel, couvrir de cellophane puis laisser reposer 24 heures au réfrigérateur. Rincer ensuite le sel sous un jet d'eau froide, pendant 15 minutes. Hacher finement à l'aide d'un grand couteau de cuisine. Réserver.

Tartare de saumon: la touche finale

Mélanger le saumon finement haché, la mayonnaise spéciale, les herbes hachées, l'échalote et le jus du demi-citron vert. Saler et poivrer à discrétion. Répartir le tartare dans quatre anneaux (des ronds de serviette, p. ex.) puis réserver.

Zug, August 2012

Préparation de la mayonnaise

Rien de plus simple que de préparer une mayonnaise spéciale, parfaitement adaptée aux saveurs du saumon: il suffit pour cela de mélanger le jaune d'œuf, le vinaigre de Xérès et la moutarde Savora, puis d'incorporer peu à peu l'huile d'olive sans cesser de fouetter. Saler et poivrer.

Anrichten

Préparation du tartare de noix de Saint-Jacques

Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Saler, poivrer.

Présentation

Remplir les ronds de serviette, puis garnir d'herbes fraîches.

Ingrédients pour le tartare de noix de Saint-Jacques

300 g de noix de Saint-Jacques sorties de leur coque,
émincées en petits dés
jus d'un citron vert
1 petite tomate pelée, vidée, découpée en dés
1 échalote finement hachée
1 dl d'huile d'olive extra-vierge
Sel, poivre

Garniture

Herbes fraîches