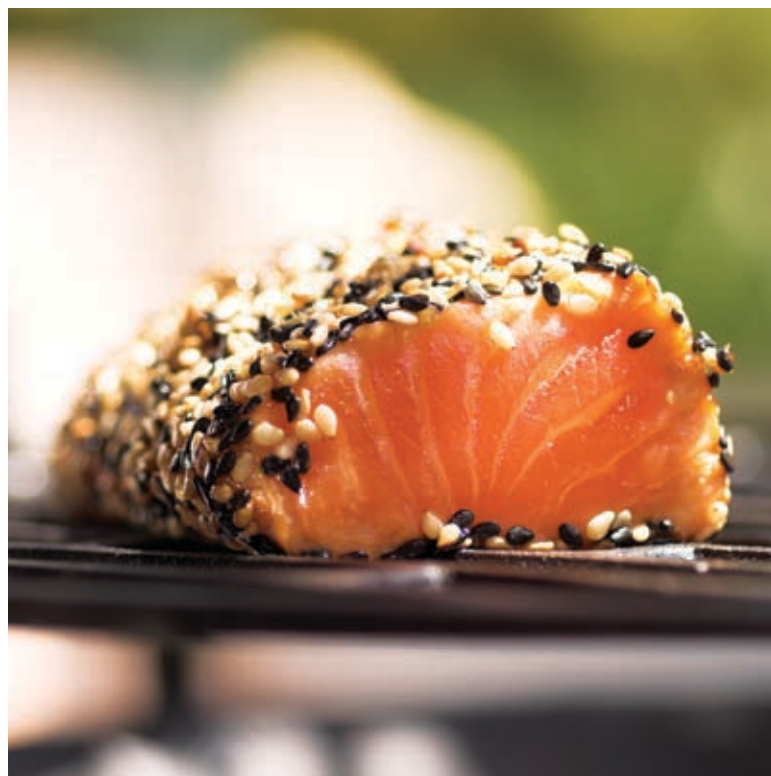


Sashimi

SALMÃO GRELHADO GRILLED SALMON

Fotos | Photos: Nuno Campos
Chef: Jens Rittmeyer



PARA 4 PESSOAS

INGREDIENTES

400 g de salmão fresco (do balcão de peixe), limpo e sem pele • 100 g de sementes de sésamo brancas “Davert” • 80 g de sementes de sésamo pretas “Provida” • 1 frasco de molho teriyaki “Amoy” • 1 frasco de puro óleo de sésamo “Amoy” • 1 tubo de wasabi ralado “Kinjirosi” • 3 limões • 50 g de gengibre fresco • 100 g de rabanete grande • 1 frasco de creme de alcachofra “Carm” • 1 saco de agriões “Florette” • Sortido de rebentos frescos

PREPARAÇÃO

Corte o salmão em 4 pedaços e deixe a marinar no molho teriyaki, óleo de sésamo, um pouco de wasabi e um toque de sumo de limão durante, no mínimo, 2 horas • Enrole o salmão marinado numa mistura de gengibre fresco finamente cortado e sementes de sésamo • Grelhe todos os lados, virando a cada 10 segundos • Deixe repousar durante 5 minutos e corte o salmão com crosta em fatias finas • Sirva com uma salada de rebentos frescos e agriões, regada com sumo de limão e molho teriyaki • Disponha um pouco de creme de alcachofra em volta • Sirva com uma marinada de molho teriyaki, óleo de sésamo e wasabi (na mesma quantidade), tudo bem misturado

SERVES: 4

INGREDIENTS

400g Fresh salmon (from the fish counter), trimmed and skinned • 100g “Davert” white sesame seeds • 80g “Provida” black sesame seeds • 1 jar “Amoy” teriyaki sauce • 1 jar “Amoy” pure sesame oil • 1 tube “Kinjirosi” grated wasabi • 3 lemons • 50g Fresh ginger • 100g large radish • 1 jar “Carm” artichoke cream • 1 bag “Florette” watercress • Assorted fresh sprouts

METHOD

Cut the salmon into 4 pieces and marinate in teriyaki sauce, sesame oil, a little wasabi and a touch of lemon juice for at least 2 hours • Roll the marinated salmon in a mixture of finely chopped fresh ginger and sesame seeds • Grill on all sides turning every 10 seconds • Rest for 5 minutes and cut the crusted salmon into thin slices • Serve with a salad of fresh sprouts and watercress, drizzled with a dressing of lemon juice and teriyaki sauce • Spread some artichoke cream all around • Serve with a marinade of teriyaki sauce and sesame oil, and some wasabi