

Salmon in a Cream and Chive Sauce

SERVES 4

4 escalopes of Scottish salmon, each weighing about 150g (6 oz)
15 g (1/2oz) butter
salt, freshly ground pepper

Cream and chive sauce

100ml (4fl oz) fish stock
50ml (2fl oz) dry white wine
1 tablespoon Noilly Prat
1 small shallot, finely chopped
150 ml (1/4 pint) double cream
20g (3/4 oz) butter chilled and cut into cubes
1 tablespoon chives, finely cut
salt, freshly ground pepper

Pat dry the salmon and season with salt and pepper.

To make the sauce: put the stock, wine, Noilly Prat and shallot in a pan and boil rapidly until a quarter of the volume is left.

Add the cream and boil gently to reduce to the required consistency. Remove from the heat and whisk in the butter cubes, one by one. Strain through a fine sieve or a muslin and season with salt and pepper. Stir in the chives, bring back to the boil and keep warm. (If you wish, you can liquidise the sauce or work it with a hand blender before adding the chives, to make the sauce extra light and frothy.)

In a non-stick, hot frying pan sauté the salmon quickly for 15 seconds in the butter, on one side only.

Spoon the sauce on to four warmed plates and arrange the salmon on the sauce, the raw side facing upwards. Serve immediately.

Note For this dish the fish must be served pink, so sauté it on one side only (the heat of the sauce will cook the fish a little more).

Salmone con salsa di panna ed erba cipollina

PER 4 PERSONE

15 gr. (1/2oz) burro
4 scaloppe di salmone scozzese, ciascuna del peso di circa 150g
Sale, pepe macinato fresco
Salsa di panna ed erba cipollina
100 ml. brodo di pesce
50 ml. vino bianco secco
1 cucchiaio Noilly Prat
1 piccolo scalogno tritato finemente
150 ml. panna
20 gr. burro freddo tagliato a cubetti,
1 cucchiaio erba cipollina tagliata finemente
sale, pepe appena macinato

Asciugare il salmone e condire con sale e pepe.

Per la salsa: mettete brodo, vino Marsala secco e scalogno in una padella e fate bollire rapidamente fino a ridurlo ad un quarto del volume.

Aggiungere la panna e far bollire dolcemente per raggiungere la consistenza desiderata. Togliete dal fuoco e unire uno ad uno i cubetti di burro sbattuti con la frusta. Passare attraverso un setaccio fine e condire con sale e pepe. Mescolare l'erba cipollina, riportare a ebollizione e tenere in caldo. (Se si desidera, è possibile rendere liquida la salsa o lavorarla con un frullatore a immersione prima di aggiungere l'erba cipollina, per rendere la salsa più leggera e spumosa.)

In una padella antiaderente calda fate saltare il salmone rapidamente per 15 secondi nel burro, da un solo lato.

Disporre la salsa su quattro piatti riscaldati e adagiare il salmone sulla salsa, il lato non cotto verso l'alto. Servire immediatamente.

Nota: Per questo piatto il pesce deve essere servito rosa, così saltarlo solo su un lato (il calore del sugo cucinerà il pesce un po' di più).