

La marinade de saumon maison

Lorsqu'il y a du fenouil, des oranges et de l'aneth frais dans la cuisine du Golfhotel, le saumon ne peut pas être bien loin. Parce que, depuis 25 ans, on le prépare avec une marinade maison afin de le fumer. On vous explique la recette pour que vous ayez aussi un petit Golfhotel à la maison.

1 kg	dos ou filet de saumon
60 g	sel
45 g	sucre
30 g	bon vin rougepoudre de paprika
100 g	fenouil cru
1	orange
1	citron
2	brins aneth frais

- ❖ Rincez le dos ou le filet de saumon à l'eau froide et placez-le sur une planche.
- ❖ Mélangez bien le sel, le sucre et la poudre de paprika.
- ❖ Coupez le fenouil, l'orange et le citron frais en très fines lamelles et ajoutez-les à la poudre. Frottez bien avec vos mains.
- ❖ Placez l'aneth sur le saumon et frottez généreusement le saumon entier avec la marinade. Laissez dans un endroit frais ou au réfrigérateur pendant 24 heures.
- ❖ Retirez les bandes d'orange, de citron et de fenouil et l'aneth. Découpez ou tranchez le saumon comme vous le souhaitez.
- ❖ Servir avec des toasts et du raifort ou une sauce à la moutarde et à l'aneth.

Savourez le saumon mariné!

Andrea und Markus Sprenger – von Siebenthal
Gastgeber im Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

