

## **Salmone selvaggio in crosta alle erbe**

per 2 persone

2 filetti di salmone selvatico  
500 g di patate  
200 g di cetriolo  
500 ml di brodo di verdura  
150 g di panna  
2 cucchiaini di senape a grani grossi  
80 g di pancarré  
50 g di burro  
1/2 mazzetto di prezzemolo  
1/2 mazzetto di aneto  
Sale, pepe



Scongelare il salmone su della carta da cucina. Pelare le patate e tagliarle a cubetti di 2 cm. Pelare il cetriolo, tagliarlo a metà per lungo, rimuovere i semi e affettarlo. Portare ad ebollizione il brodo con i cubetti di patate e lasciare cuocere a fuoco lento per ca. 15 min.

Dopodiché unire le fette di cetriolo, la senape e la panna e portare il tutto nuovamente a bollire. Tagliare finemente l'aneto e aggiungerlo, condire con sale e pepe.

Eliminare la crosta del pancarré e tritare finemente la mollica insieme al prezzemolo e a una presina di sale con l'aiuto di un robot da cucina, ad es. Moulinette. Fondere il burro e mischiarlo al tritato di pane bianco. Condire con sale e pepe. Posizionare i filetti di pesce in una pirofila unta resistente al forno, condirli con sale e pepe e adagiarvi sopra la crosta di erbe. Cuocere nel forno preriscaldato a 200°C per ca. 10-12 min. fino a doratura.

Servire il salmone selvaggio con il contorno di patate e cetrioli.