

Taschina di salmone con burro alle erbe e asparagi



Un regalo per il palato: succose fette di salmone al forno con burro alle erbe, asparagi e limone. Ancora, per favore!

Il salmone va quasi sempre bene – per esempio, per colazione, servito con uova alla Benedict. Per il pranzo come pasta con salsa alla crema di salmone o come filetto per la cena con salsa cremosa alle erbe aromatiche e vino bianco. E adesso ampliamo la banca dati delle ricette di Denner con un'altra delizia culinaria con il popolare pesce d'acqua dolce. Per questo piatto, il salmone viene combinato con burro alle erbe fatto in casa, cipollotti e asparagi.

Un delizioso pasto a basso contenuto di carboidrati che colpisce per il suo grazioso aspetto a pacchettino ed è quindi estremamente adatto anche quando si hanno ospiti. Durante la cottura, il salmone assorbe gli aromi, diventa meravigliosamente delicato nel gusto e si scioglie letteralmente in bocca.

- 80 g di burro ammorbidito
- 1 spicchio d'aglio grande, pressato
- 2 cucchiaini di erba cipollina, tritata
- 1 cucchiaino di prezzemolo, tritato
- Una presa di sale
- 1 mazzo di cipollotti, solo la parte verde, tagliati a bastoncini
- 4 tranci di salmone da 200 a 250 g ciascuno
- 800 g di asparagi, senza le estremità legnose
- Sale grosso e pepe
- 4 steli di aneto
- 1 limone biologico, a fette sottili
- Spago per alimenti (senza rivestimento in plastica)

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi con resistenza superiore e inferiore. Mescolare il burro con l'aglio, l'erba cipollina e il prezzemolo e salare leggermente.
2. Tagliare la carta da forno in 4 rettangoli. Distribuire i cipollotti sulla carta, mettervi sopra i tranci di salmone, e gli asparagi accanto al pesce. Condire bene con sale grosso e pepe.
3. Mettere sopra il burro alle erbe e aggiungere gli steli di aneto e le fette di limone. Legare le estremità della carta da forno con lo spago, formando un pacchetto (vedi foto della ricetta).
4. Cuocerli al centro del forno preriscaldato per 15 minuti, poi accendere la funzione grill e cuocere le taschine di salmone nella metà superiore del forno per altri 5 minuti.

Tempo di preparazione: circa 40 minuti

Les Clarelles Dôle Blanche AOC Valais

Rosa tenue, aromi di bacche rosse e ciliegie. Corpo medio, acidità succosa e finale persistente.



[Visualizzare nello Shop Vini](#) >