



HELT RÅTT

Mange er skeptisk til rå fisk helt til de har smakt det. Prøv ut denne forretten, fantastisk mild og fin smak på fisken og du vil få en helt annen smaksopplevelse en ved stekt og kokt laks. SALMA laks blir produsert på Bømlo og regnes som den høyeste kvalitet av laks som selges i Norge. Fra fisken er tatt opp fra havet er det garantert at det kun tar 4 timer til den er vakumpakket. Dette er den eneste fisken en ikke trenger å fryse før den serveres som tartare eller sushi.



- Geir André Sjørnsen, Gastronom Catering

Til 4 forretter

Tartare av SALMA

300 gram SALMA filet
1 ss jomfru-olivenolje
1/2 ts valnøttolje
Seterrømme
Kaviar/rogn- gjerne fra laks eller ørrett

Dette er en utrolig enkel rett, men hvorfor gjøre det komplisert når det smaker godt. I denne retten får ingrediensene vise seg frem på best mulig måte.

Skjær laksen opp i små firkanter, tilsett olivenolje og valnøttolje, vend dette sammen. Smak til med litt salt og nykværnet pepper. Anrett på tallerken med litt finkuttet løk, seterrømme, kaviar og nyristet brød med setersmør. En kan også servere et vaktelegg, kapers og en østers til om en skulle ønske det.

Vinanbefaling

Til denne retten vil jeg anbefale en Arneis fra Piemonte i Italia. Dette er en fruktig vin som passer fint til laksen

Malvira Roero Arneis Saglietto
Polnummer: 44158(Bestillingsutvalget)



Geir André Sjørnsen – gastronomcatering.no