

## **Aqui tem Peixe**

**Fernando Corsi**

### **Salmão Sockeye em Escama de Pepinos, Purê de Edamame, Cogumelos Enoki e Eryngui e Molho Ponzu**

#### **Ingredientes:**

- 150 g de salmão sockeye (vermelho)
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- 1 pepino japonês
- 1 l de água gelada
- 500 g de edamame (soja verde)
- 300 ml de creme de leite fresco morno
- 50 g de manteiga
- 120 g de cogumelos enoki e eryngui frescos
- 30 ml de mirin
- 25 ml de saquê
- 45 ml de shoyu
- 70 ml de vinagre de arroz
- 1 pedaço de konbu (alga)
- 15 ml de óleo de gergelim
- suco de 2 limões

#### **Modo de Preparo:**

Faça o molho Ponzu: junte o mirin, saquê, shoyu, vinagre de arroz, konbu e óleo de gergelim; leve ao fogo e ferva lentamente, até ficar homogêneo. Deixe esfriar um pouco e junte o suco de limão e leve a geladeira.

Cozinhe o edamame em água com sal e pimenta do reino. Deixe cozinhar bem e retire a pele com cuidado. Em seguida leve ao fogo com o creme de leite, um pouco mais de sal e pimenta-do-reino. Cozinhe com cuidado em fogo baixo. Bata com um mixer até virar um purê homogêneo e finalize com manteiga. Sirva quente.

Com uma mandolina, fatie finamente o pepino para obter fatias similares a escamas de peixe. Coloque em um bowl com água gelada e um pouco de sal. Somente retire da água, quando montar o salmão.

Grelhe o salmão, com um pouco de sal e pimenta-do-reino, com a pele para baixo. Sirva mal passado. Finalize com as escamas por cima. Monte com o purê de edamame e por cima o molho ponzu.

