Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Лосось слабой соли в можжевеловых ягодах от Константина Вагу

17 декабря 2012 16:51 · https://open-cook.ru/recipes/losos-slaboj-soli-v-mozhzhevelovykh-yagodakh-ot-konstantina-vagu



Зачем покупать за весомые деньги слабосоленого лосося в вакуумной упаковке, если его можно засолить дома? И не стоит бояться упоминания можжевеловых ягод. Их, оказывается, можно купить в аптеке, если не найдете на рынке. Лосось получается нежным, красивым, ароматным, с привкусом хвои.

Итак, пропорции для засолки лосося:

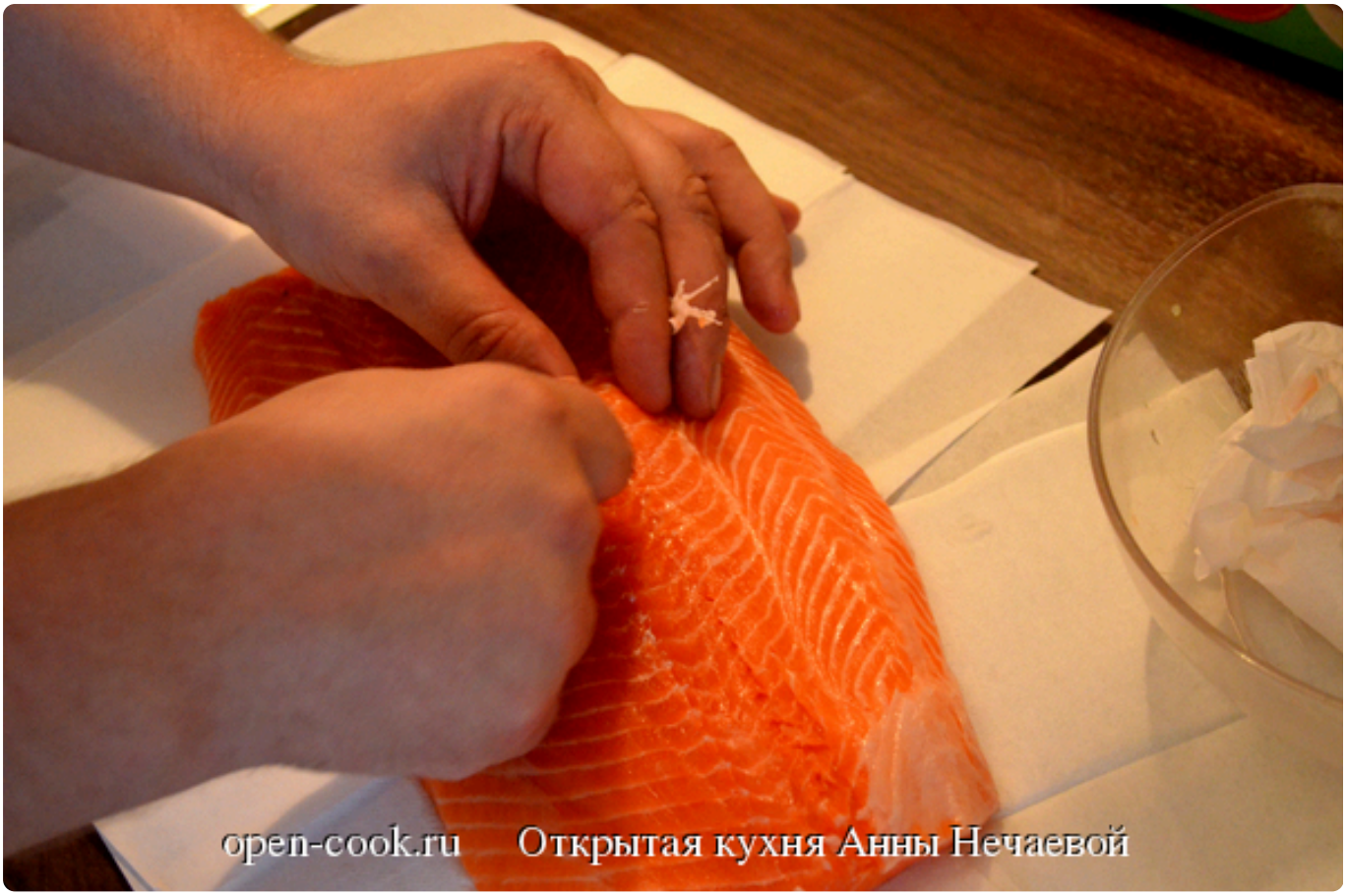
- 500 гр лосося на шкурке
- 1 ст.л. сахара

- 2 ст.л. соли
- сок 1/2 грейпфрута
- немножко коньячка
- 4-6 стебля укропа (стебли укропа более ароматны, чем веточки)
- маленькая горсточка можжевеловых ягод, около 13 ягод (можжевеловые ягоды можно заменить 1 ст.л. Джина Beefeater, он тоже имеет хвойный аромат и вкус)

Кусок лосося промываем, сушим бумажным полотенцем.



Вынимаем косточки руками, но лучше использовать пинцет для бровей (если не жалко)



Получаем красивые полкило лосося



Равномерно посыпаем лосось сахаром



И солью



Можжевеловые ягоды слегка раздавливаем широкой стороной ножа



Выкладываем ягоды на соль с сахаром или поливаем Джином (совсем немного)



Сверху выдавливаем сок половины грейпфрута и добавляем чуточку коньяка



Если у вас для засолки был большой кусок, то немного можно отрезать для жарки, например, оставив при этом шкурку



Стебли укропа нарезаем разрезаем на 3-4 части



Немного придавливаем широкой стороной ножа



И нарезаем стебли небольшими кусочками



И посыпаем этими измельченными стеблями укропа наш лосось



Если осталась шкурка, то накладываем ее на рыбу, накрываем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 6-8 часов. Чтобы лосось приготовился быстрее, оставьте его при комнатной температуре на пару часов.



А вот чтобы красиво и тонко нарезать лосося, нарезаем его тонко острым ножом, **не прорезая кожу**. А затем ведем ножом вдоль шкурки



С этим лососем можно сделать бутерброды, канапе и т.д., как ваша душа пожелает



Комментарии: 4



Илья Николаевич # 18:30 17.12.2012

Про Джин. Джин - это крепкий алкогольный напиток (40%) имеющий приятный оттенок можжевельника. Аромат очень похож на хвойный. Таким образом джин лишь усиливает можжевеловый аромат и размягчает рыбные ткани. Для свежей рыбы использование джина не обязательно, а если очень хочется его можно заменить водкой, или водкой настоянной на том же можжевельнике. В среднем бутылка джина в супермаркете стоит рублей от 600, поэтому, конечно этот ингредиент доступен будет далеко не всем. И добавление джина конечно следует принимать как один из возможных приятных бонусов в готовке.



Наталья # 06:50 18.12.2012

Очень красиво и вкусно! только я не поняла когда и как использовать коньячок))



Анна Нечаева # 06:59 18.12.2012

Поправила!



Махмуд # 14:45 11.10.2013

Наталья, коньячок внутрь после того, как посолили рыбу.