Гравлакс из карельской форели

Иван Балин, шеф-повар ресторана "ВКарелииЕсть", Петрозаводск

Ингредиенты

Форель свежая филе 1,2 кг

Соль 0,18 кг

Сахарный песок 0,06 кг

Укроп 0,1 кг

Черника с/м 0.4 кг

Имбирь 0.05 кг

Водка 0.06 кг

Приготовление

Удалить кости из филе форели. Сделать смесь соли и сахара.

Чернику разморозить, чтобы дала сок и размять руками. Имбирь натереть на

тёрке, укроп размять скалкой через пергамент.

В ёмкость с высоким бортом выложить форель просолить с двух сторон, полить водкой, потом залить всё черникой, присыпать имбирём и сверху на него выложить укроп, закрыть пищевой плёнкой.

Поставить в холодильник засаливаться на 24 часа, после этого очистить рыбу от укропа, имбиря и черники. Нарезать тонкими слайсами и подавать с ржаным хлебом и водкой.

