

Tiberiu Csiszer

Somon cu mar și spanac (Primerba Ierburi de Provence)

Ingrediente: primerba bouquet de Provence, somon proaspăt 0,200 kg , mere 0,200 , baby spanac 0,100 , unt 0,050 , piper 0,002 , sare 0,005 , lămâie 0,150

Mod de preparare:

Somonul se trage la tigaie într-un amestec de ulei de măsline și unt, somonul înainte de a fi preparat termic se unge cu Primerba bouquet de Provence și se lasă la temperatura camerei circa 20 min , se pune în tigaie cu pielea în jos , se gătește 3 min pe o parte și încă 2 pe cealaltă, apoi se lasă somonul să se odihnească puțin , în altă tigaie se pune puțin unt în care se trag merele pe ambele părți , după ce merele sunt gata se ia jumătea de lămâie și se caramelizează în aceeași tigaie unde au fost merele, când lămâia e gata se adaugă în tigaie și spanacul cu piper proaspăt măcinat (în perioada de primăvară eu pun lângă spanac și leurdă pentru un plus de gust și textură), etapa finală e montarea farfuriei și aici intervine imaginația fiecăruia.