Acciughe affumicate con mousse di uova di pesce

- **Ingredienti per:** 2 persone
- **Tempi di preparazione:** 45 minuti per la preparazione, 60 minuti in totale
- **Difficoltà:** alta
- **Sostenibilità:** le acciughe greche sono uno dei pochi stock ittici in buono stato nel Mediterraneo e nell'Atlantico. Alcune catture di acciughe sono certificate dal Marine Stewardship Council. Taglia minima di riferimento per la conservazione = 9 cm
- **Stagionalità:** acquistare le acciughe in primavera ed estate

Ingredienti

Ingredienti per le acciughe

- 100 g di acciughe (deliscate e pulite)
- 200 g di zucchero bruno
- 10 rametti di timo
- 5 rametti di rosmarino

Ingredienti per la mousse di uova di pesce

- 40 g di uova di pesce bianche
- ½ cipolla tritata finemente
- ½ limone spremuto
- 300 ml di olio di semi di girasole

Ingredienti per gli scalogni

- 4 scalogni puliti
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaino di zucchero semolato

Ingredienti per l'olio alle erbe

- 150 ml di olio di semi di girasole
- 40 g di prezzemolo
- 40 g di cipollotti (solo la parte verde)

Ingredienti per la tartare di pomodoro

- 1 pomodoro senza semi e tagliato a cubetti
- 1 cipolla finemente tritata
- 1 cucchiaino di capperi finemente sminuzzati
- 1 goccia di salsa Tabasco
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

Ingredienti per il pane

- 50 g di pane artigianale, tagliato a strisce lunghe
- 50 g di burro
- sale

Preparazione

Preparazione delle acciughe

- Rivestire una pentola profonda con alluminio, facendo in modo che il fondo e i lati siano ben coperti (non dovrebbero esserci parti scoperte). Foderare il coperchio della pentola nello stesso modo, senza lasciare parti scoperte.
- Se le acciughe non sono già pulite e deliscate, eliminare le interiora e le lische con un coltello affilato.
- Aggiungere lo zucchero bruno sul fondo della pentola insieme al timo e al rosmarino e ricoprire con alluminio. Con un coltello a punta, fare alcuni fori nel foglio di alluminio.
- Mettere il coperchio sulla pentola. Passare la pentola sul fuoco e cuocere a fiamma alta.
- Quando la pentola inizia a fumare, disporre le acciughe all'interno e rimettere il coperchio. Affumicare le acciughe per 3 minuti. Togliere le acciughe e lasciarle riposare.

Preparazione della mousse

- Frullare le uova di pesce, la cipolla e il succo di limone a velocità media. Non mescolare troppo. Non appena tutto è miscelato, cominciare a versare l'olio di semi di girasole a filo poco per volta (è un procedimento simile alla preparazione della maionese).
- Quando la miscela è leggera e leggermente montata, trasferirla dal frullatore in una ciotola e metterla in frigorifero.

Preparazione degli scalogni

- Mettere in un pentolino gli scalogni, l'aceto e lo zucchero. Aggiungere acqua fino a coprire gli scalogni. Bollire a fuoco medio per circa 20 minuti fino a quando gli scalogni diventano morbidi e caramellati.
- Una volta che gli scalogni sono dorati e morbidi, eliminare il liquido in eccesso e lasciar raffreddare.
- Quando si saranno raffreddati, tagliare gli scalogni per il lungo verso il centro con un coltello affilato e separare con cura ogni strato.
- A questo punto riscaldare una padella a fiamma alta, aggiungere gli scalogni e farli appassire.

Preparazione dell'olio alle erbe

- Frullare tutti gli ingredienti per 5 minuti.
- Trasferire gli ingredienti in un pentolino e lasciar sobbollire a fuoco basso finché la temperatura non avrà raggiunto i 100ºC.
- A questo punto prendere un setaccio, collocarlo su una ciotola e inserire al suo interno un filtro per caffè.
- Versare lentamente il composto nel filtro di caffè e lasciar defluire.

Preparazione della tartare di pomodoro

- Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolarli bene con un cucchiaio, dopodiché trasferire in frigorifero perché si raffreddino.

Preparazione del pane

- Riscaldare una padella a fiamma medio-alta, aggiungere il burro e non appena si scioglie aggiungere il pane.
- Cospargere il pane con un po' di sale; quando è tostato e dorato girarlo, aggiungere un altro po' di sale e infine ritirarlo dalla padella.

Tocco finale

- Disporre il pane su un piatto, ricoprirlo con la tartare di pomodoro con l'aiuto di un cucchiaio e sistemare le acciughe sulla mousse. Accanto alle acciughe aggiungere una noce di mousse di uova di trota e guarnirla con un pezzo di scalogno. Infine, versare l'olio di erbe tutto intorno.