



Saumon à la bâloise



Saumon à la bâloise

Pour 5 personnes

- 5 tranches de saumon, frais, 1/2cm d'épaisseur
- 4 oignons, taille moyenne, coupés en rondelle
- de beurre
- 100 g de concentré de bouillon,
- 5 c.à.s. de sel
- du poivre blanc fraîchement moulu
- de glace de viande (selon votre goût)
- 1-2 cubes

- Laisser fondre la moitié du beurre dans une poêle, ajouter les rondelles d'oignon jusqu'à ce qu'elles soient fondantes et bien dorées.
- Retirer les oignons et les déposer dans une coupe.
- Mettre le reste du beurre dans la poêle et laisser chauffer.
- Essuyer les tranches de saumon avec du papier absorbant, saler et poivrer; laissez cuire trois à quatre minutes de chaque côté. Quand le beurre commence à brunir, ajouter du bouillon cuillère par cuillère.
- Déposer les tranches de saumon sur un plat chaud et mettre au chaud; ajouter éventuellement encore un peu de bouillon dans la poêle, gratter le fond et faire cuire les oignons dans ce jus. À votre choix, ajouter de la glace de viande. Verser sur les tranches de saumon.

REMARQUE:

si le saumon reste trop longtemps sur le feu, il devient sec. Commencer la cuisson lorsque les invités sont déjà à table et dresser les assiettes lorsque la chair se détache de l'arête principale.



Comment le saumon peut redevenir bâlois

Pour un retour à Bâle avant 2020

1 Ouvrir l'écluse de Haringvliet

Faire en sorte que les poissons migrateurs puissent franchir les centrales hydro-électriques situées sur le cours supérieur du Rhin franco-allemand

3 Dispositifs de franchissements des centrales hydroélectriques du canal d'Alsace si le saumon n'arrive pas à Bâle par le vieux Rhin.

5 Dispositifs de passe à poissons pour les barrages de Strasbourg, Gerstheim, Rhinau, Marckolsheim, Vogelgrün

Coopération avec toutes les parties prenantes

• La première centrale à Strasbourg serait équipée d'une passe à poissons avant 2015.

• On ouvrirait l'écluse de Haringvliet aux Pays-Bas au plus tard avant 2018 afin que les saumons puissent rejoindre le cours principal du Rhin.

• On planifierait rapidement une échelle à Gerstheim afin qu'elle puisse être achevée avant 2016.

• On organiserait un concours d'idées sur les possibilités de transférer le saumon du canal de Vogelgrün/Breisach vers le reste du Rhin. La meilleure suggestion serait alors concrétisée au plus tard avant 2020.

• Parallèlement, on planifierait des échelles à poissons sur les biefs de Rhinau et de Marckolsheim sur le cours supérieur du Rhin et les construirait avant 2018.

• Quand les saumons arriveront à Bâle, on organiserait une superbe fête en leur honneur.