



Inkokt lax

Ingredienser 4 portioner

1 st laxfilé av mittbiten,

Lag:

1 st medelstor morot
 1 st gul lök
 2,5 l vatten
 0,5 dl rödvinvinäger
 3 tsk salt
 5 st vitpepparkorn
 6 st kryddnejlikor, hela
 1 st lagerblad
 8 st dillstjälkar

Skarpsås:

1 st rå äggula
 1 st hårdkokt ägg, finkackat
 1 msk söt svensk senap
 2 dl olja
 1 tsk socker
 2 msk vitvinsvinäger, eller ättikssprit
 salt och peppar
 2 msk vispad vispgrädde
 2 msk finhackad dill

Garnering:

kokta morotsbitar
 kokt purjolök
 1 st gelatinblad
 1 dl fiskfond
 dill

Tillagning: Inkokt lax

Beräkna 500 g till förrätt eller 800 g som huvudrätt.

1. Skala och skär moroten i slantar. Skala löken och skär den i klyftor. Blanda alla ingredienser till lagen. Låt koka 10 minuter. Skär laxen i 4 portionsbitar och lägg dem i en vid gryta. Häll över lagen så den täcker fisken. När det hela kokar upp igen, ta kastrullen från spisen och låt laxen svalna i sin lag med lock på. Låt gärna laxfiléerna ligga några timmar i lagen i kyla.
2. Gör under tiden skarpsåsen. Lägg den råa äggulan och det kokta ägget i en bunke tillsammans med senap. Det är viktigt att ägget har samma temperatur som övriga ingredienser. Rör sedan ner olja i omgångar, 5–6 gånger. Tillsätt socker och vinäger. Smaka av med salt och peppar. Avsluta med den vispade grädden och dillen. Låt stå svalt 1 timme före servering.
3. Ta upp laxen och låt spadet rinna av. Garnera den med kokta morotsbitar och kokt purjolök. Blötlägg gelatinbladet i kallt vatten cirka 5 minuter. Värm fiskfonden och låt det urkramade gelatinbladet smälta. Ta kastrullen från värmen och låt fonden svalna och bli något gelé-aktigt i konsistensen. Pensla laxfiléerna försiktigt med geléfonden. Låt stelna i kyl.
4. Smaka av såsen en sista gång. Bland annat kan syran mattas av under tiden i kylskåpet. Servera laxfiléerna med skarpsås och garnera med dill. Färskpotatis och inlagd gurka smakar gott till.