



Laxtartar med pepparrotsgrädde på pumpnickelbotten

Ingredienser 8 personer

Botten:

200 g pumpnickel

75 g smör

Fyllning:

3 st gelatinblad

200 g kallrökt lax

3 dl gräddfil

2 msk riven pepparrot

1 st rödlök, liten

1 tsk dijonsenap

Till garnering:

8 st kallrökt lax i skivor

1 knippe dill

1 st mâchésallat, en förpackning
grovmalen svartpeppar

Tillagning

Den här eleganta lilla förrätten gör du klar dagen innan och dekorerar före servering. Den tål att stå framme ett tag och är praktisk när man är många runt bordet och vill ha en förrätt som står på bordet när gästerna kommer. Receptet kan dubbleras.

1. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten i 10 minuter. Riv brödet grovt eller på rivskiva i matberedare. Smält smöret och blanda med brödet. Platta ner 2-3 msk av brödröran i varje portionsform och packa ihop ganska hårt. Botten skall inte vara mer än 3-4 mm hög.

2. Smält gelatinbladen i lite av gräddfilen på svag värme. Skala och hacka rödlöken fint. Blanda gräddfil, lök, pepparrot och senap. Blanda ner laxen som skurits i mindre bitar, smaka av. Rör ner gelatinlösningen i lite av smeten och blanda sedan ner resten av gelatinet. Fyll formarna till 5-6 cm och ställ kallt. Skär med en vass kniv ut tartaren ur formarna när smeten har stelnat. Hit kan man förbereda.

3. Vik var och en av laxskivorna som en ros. Toppa varje tartar med en laxros, en dillvippa, en klyfta citron och några blad mâchésallat. Ta några tag med svartpepparkvarnen över varje tartar.