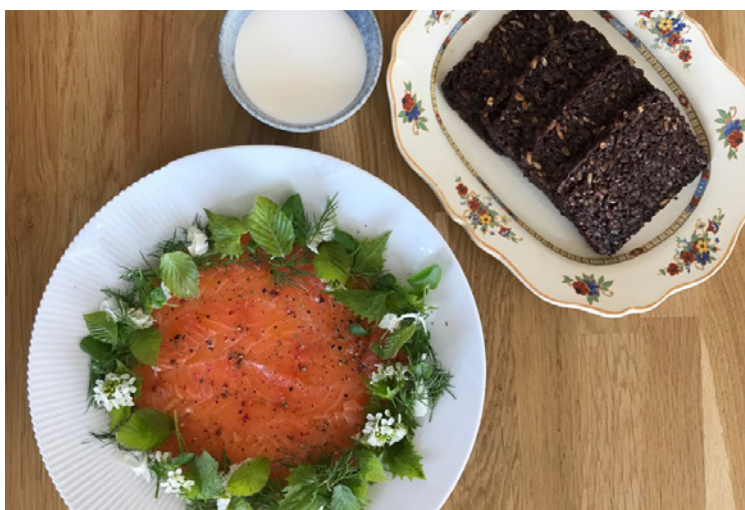




LAKS MARINERET MED ROSA PEBER, HVIDE ASPARGES, CREMEFRAICHE OG RISTET RUGBRØD

Af Torsten Vildgaard

Den måde vi bedst kan lide at spise laks på herhjemme, er råmarineret. Her kommer en simpel opskrift som kan tages i så mange retninger alt efter hvad man ønsker at marinere laksen med. God fornøjelse og velbekomme.



LAKS

- 500g laks, midtestykke, uden skind og ben
- 20g havsalt, gerne fra saltværk
- 1 tsk rosa peberkorn
- 1 tsk sort peberkorn

Fordel saltet på begge sider af laksen og lad den marinere 12 timer på køl.

Laksen vil have smidt noget væske som hældes bort.

Begge slags peberkorn knuses i en morter og fordeles ligeledes på begge sider af laksen og sættes tilbage på køl i et par timer, hvorefter den er klar til at blive skåret i tyndeskiver på tværs.

(saltning af fisk natten over er også et rigtig godt trick hvis du f.eks skal fryse den. Det bevirker, at fisken forbliver fast og delikat når den er optøet)

ASPARGES

- 1 hvid asparges pr mand

Lav en kogelage med dildstilke, lidt sukker og lidt salt.

Skræl aspargesene og bræk enden af.

Kog aspargesene i lagen i ca 2 min, alt efter str.

Tag aspargesene op og lad dem trække kolde på en tallerken på køkkenbordet.

Skær dem i 1cm tykke skiver og krydr med salt, peber og en smule god olivenolie.

- Urter
- Dild
- Brøndkarse
- Løgkarse, eller tallerkensmækker
- Bøgeblade
- Fuglegræs

Pluk, skyl og slyng urterne og opbevar dem på køl i en beholder med lidt køkkenrulle i bunden.

EXTRA

- Smørstegt rugbrød, hjemmelavet selvfølgelig;))
- Creme fraiche 38%
- Skrabet peberrod
- Lidt olivenolie, lidt knust rosa peber og lidt knust sort peber

Anret de tynde skiver laks på en tallerken.

Arranger de kogte og marineret asparges rundt i kanten af tallerknerne og kom urterne ovenpå så det til sidst danner en rund ring af "salat".

Krydr laksemidten med lidt salt, de 2 slags peber og til sidst lidt olivenolie.

Drys den skrabet peberrod rundt på urterne så den hænger fint som guirlander.

Server det ristede rugbrød og den fede cremefraiche til.

Sæt dig ud i haven, knap en pilsner op, nyd retten og hør fuglene synge:-)

