

Laxfilé under skaldjurstäcke.



4 portioner

600 gram Laxfilé skinn och benfri

1 matsked smör

1/2 tesked salt

250 gram räkor med skal

170 gram kräftstjärter i lag

2 deciliter creme fraiche

1 deciliter riven ost

1 matsked tomatpuré

1/2 deciliter hackad dill

1/2 kryddmått kajan peppar

1 citron

Serveras med:

Kokt Jasminris och sallad

Gör så här:

Skär ut fjärilskotletter ur laxfilén. Skär 4 centimeter breda skivor. Gör ett snitt i mitten av varje bit fast inte rakt igenom. Vik ut fiskbitarna åt varsitt håll men låt dem sitta i hop i mitten.

Smörj in en ugnsfast form och lägg ner laxbitarna. Salta fisken.

Skala och grov hacka räkorna.

Spara några hela räkor till garneringen.

Häll av lagen från kräftstjärtarna.

Vispa creme fraichen hårt med elvisp.

Blanda creme fraiche med de hackade räkorna och nästan alla kräftstjärtarna, spara några till garneringen, ost, tomatpuré, dill och kajepeppar.

Lägga blandningen över laxfiléerna och ställ in fisken mitt i ugnen i 200 grader i 15 minuter.

Servera med kokt jasminris och en grönsallad.

Garnera med citron,dill kräftstjärtar och räkor.

Tips

bred ut skaldjursfyllningen på en hel laxfilebit istället då behöver den stå ytterligare 5 min i ugnen för att bli genomstekt.