

Laxplanka



4 personer:

800 gram laxfilé delad till fyra bitar.

2 matskedar smör.

Salt och svartpeppar.

200 gram skalade räkor.

2 tomater.

12 skivor gurka.

Isbergssallad.

1 citron.

Potatismos:

10 medelstora potatisar.

50 gram smör.

3 äggulor.

1 tesked salt.

2 kryddmått nymald vitpeppar.

1 matsked Körvel.

1 matsked dragon.

Bearnsisesås:

1 schalottenlök

5 vitpepparkorn

2 matskedar vitvinvinäger

2 matskedar vatten

1 liten kvist dragon

200 gram smör

3 äggulor

1 matsked tomatpuré

1 matsked finhackad persilja

1 matsked dragon

1 tesked körvel

1 tesked salt

1/2 kryddmått cayenpeppar

Gör så här:

Koka potatisen mjuk och häll av vattnet.

Tillsätt smöret och äggulorna pressa med en potatisstöt eller blanda ihop med en elvisp.

tillsätt salt, vitpeppar finhackad dragon och körvel.

Låt det svalna något.

Gör såsen:

Finhacka löken och krossa vitpepparkornen lätt i en mortel.

Koka lök, peppar, vitvinvinäger vatten och dragonkvisten i en liten kastrull tills hälften av vätskan kokat bort.

Sila och låt vätskan svalna.

Smält smöret i en kastrull.

Koka sedan upp en kastrull vatten låt vattnet sjuda och sänk sedan ner en skål som får plats i kastrullen i vattnet utan att vattnet fyller skålen.

Häll i lök vätskan i skålen och vispa sedan ner äggulorna.

Vispa kraftigt tills gulorna tjocknat och blivit en krämig sås.

Ta bort skålen från vattnet och droppa sedan ner smöret under vispning tills det börjar likna en sås.

Krydda sedan med salt, cayennepeppar och hackade örter.

Till sist vispa ned tomatpurén i såsen.

Vill ni förenkla receptet så använd pulversås och tillsätt tomatpurén i den men personligen tycker jag inte det blir samma smaksensation med pulversåsen.

Samma med potatismoset så går det använda pulvermos och tillsätta örtekryddorna, smöret och äggulorna men tänk då på att minska på vätskan när du gör pulvermoset.

Spritsa sedan moset på plankorna längs en kortsida och en långsida så det bildar ett L.

Lägg en tomathalva i hörnet av moset

Gratinera moset och tomaten i ugnen i 225 graders ugnsvärme tills det börjar bli lite färg på moset cirka 10 minuter.

Stek sedan laxfilérerna i en stekpanna med 2 matskedar smör ca 3 minuter på varje sida beroende på hur tjocka laxfilérerna är.

krydda med lite salt och vit peppar

Ta ut det gratinerade moset ur ugnen och lägg på laxfilérerna på den varma plankan.

Lägg sallad, gurka och räkor på varsin sida av laxen och garnera laxen med en citronskiva och häll en skvätt av den varma såsen mellan salladen och laxen.

Servera resten av såsen i en såsskål

Servera med en gång så det inte hinner kallna.

Smaklig spis.

