

Recept 21. Lax-lyx för matglada

Ingredienser för 8 personer:

8 st fjärilsstyckade laxfilér av färsk lax (ca 150g styck)
ca 3 tsk salt
2 tsk citronpeppar
ca 2 msk olja till pensling av laxfjärlarna

Sherrysås:

3+3 msk smör
3 msk finhackad lök
3 msk grovhackad persilja
1 37:a torr sherry
4 fiskbuljongtärningar
6 dl vispgrädde
1 msk vetemjöl
6 dl creme fraiche

Tillbehör och garnering:

Kokt ris
1 kilo räckor

Börja med såsen. Såsen är denna rätts hemlighet. Såsen kan göras iordning i god tid före. Därför är denna rätt idealisk för stora sällskap – upp till 20 personer.

Fräs löken och persiljan med ca 2 krm citronpeppar i 3 msk smör utan att den får färg. Tillsätt sherryn och buljongtärningarna och låt det hela koka upp till ca 2 dl återstår.

Tillsätt sedan grädden och koka i ytterligare 5 minuter. Sila såsen noga över till en ny kastrull. Bland i 1 msk smör med 1 msk vetemjöl till en fin smet. Klicka i under vispning och nytt uppkok. Tillsätt creme fraiche och koka såsen sakta under vispning i 5 minuter.

Smaka av såsen med lite sherry, citronpeppar och vitpeppar. Vispa sedan i 3 msk kallt smör klickvis.

Räkorna:

Parallellt med att såsen görs skalas räkorna. Används sedan till garnering.

Riset:

Koka ris efter antal personer och enligt paketets anvisningar.

Laxfjärlarna:

Sätt ugnen på 225 grader. Lägg laxfjärlarna på en lätt smord långpanna. Krydda med salt och citronpeppar. Pensla ovansidorna lätt med olja. Sätt långpannan i ugnen 6- 8 minuter före servering. Laxen skall precis bli genomvarm, precis koagulera och färgen ljusnat något.

Servering:

Lägg upp laxfjärlarna på varmt fat. Häll på lite sås. Garnera med räkor. Bjud ris och rikligt med sås i kanna därtill.

Gott till är ett vitt halvtorr vin från Alsac.

Bjudningsförslag: Denna rätt är den idealiska släktträffsmiddagen eller den stora förlovningsmiddagen eftersom den är fantastiskt god och kan göras i stora volymer