Rimmad inkokt lax med hollandaisesås

sön, 12/02/2012 - 14:06 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.1206
Lax i alla former är alltid gott. Här ett recept som tar lite längre tid, men det kan det vara värt!

Rimmad inkokt lax med hollandaisesås
8 port (10 pp/port)

Till kokning (rimma):
8 bitar laxfilé á 150 g
1 skivad gul lök
1 skivad morot
1 l vatten
3 msk salt
1 msk strösocker
1 lagerblad
1 tsk hel vitpeppar
1 tsk kryddpeppar
några dillstjälkar

Till kokning:
1 l vatten
1/1-1 msk salt
skal och saft av en citron
2 msk vitvinsvinäger
1 msk olivolja

Till såsen:
4 äggulor
1 msk färskpressad citron
1 dl kesella 10%
3 msk smör
1 tsk hackad färsk dragon
salt o cayennepeppar

Servera med:
2 salladshuvuden
ärtskott
2 citroner

Blanda alla ingredienser till lagen i en kastrull, koka upp och sjud några min. Låt kallna, lägg ner laxbitarna och låt stå i kylskåp 12-16 tim.
Häll ingredienserna till koklagen i en vid panna och koka upp. Lägg ner de rimmade laxbitarna. Ta pannan från plattan så snart det börjar sjuda. Låt laxen svalna i lagen, ta upp och låt den rinna av. Skölj sallladen och fördela på ett fat. Lägg laxen ovanpå. Garnera med ärtskott och skivade citroner.
Såsen: Lägg äggulorna och citronsaften i en kastrull och ställ i ett vattenbad. Värm försiktigt och vispa under tiden till ett fluffigt skum. Tillsätt kesellan och sjud tills såsen blir tjock. Smält smöret och häll försiktigt över i en skål så att bottensatsen inte kommer med. Rör ner det brynta smöret och dragon. Krydda.

Ät och NJUT!

Källa: Må Bra

Källa till webbadress: http://xn--din-rna.se/blogg/rimmad-inkokt-lax-med-hollandaises-s

Länkar:
[1] http://xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept