



LAX-kväll med
Martin Englund och Hencca
Vilén

Grankulla, 25.2 2009

Innehållsförteckning

Innehållsförteckning	2
Kvällens program	2
Glasmästarlax	3
Laxrillette	4
Lax-surimi färs	5
Cidersås	7
Blodgrapemarinerad lax eller sik	8

Kvällens program

- Introduktion av kvällen meny, Martin Englund och Hecca Vilén
- Tillredning av maten
- Maten serveras
 - Förrätter
 - Glasmästarlax
 - Blodgrape marinerad lax
 - Malaxlimpa
 - Huvudrätter
 - Laxrillette
 - Lax-surimi-färs
 - Cidersås
 - Kokt potatis
- Avslutning och städning

Glasmästarlax

30 minuter, 6-8 personer

Ingredienser:

1 kg Laxfilé
1 ¼ dl Salt
1-2 st Rödlök
3 st Dillskaft

Kryddspad:

1,5 l Vatten
2,5 dl Ättika (12%)
750 gr Socker
1 tsk Hela vitpepparkorn
1 tsk Hela kryddnejlikor
1 tsk Gula senapskorn
2-3 st Lagerblad

Kan sparas i kylskåpet ca en vecka.

Skär ut mitt-sidan av filen, drag ut benen med pincett och skär bort slaksidan (magfettet). Avlägsna skinnet.

Gnid in den flådda laxen med salt och sätt i kylskåpet för 2 timmar. Skär laxen in 3 x 3 cm kuber.

Koka upp kryddspadet och låt svalna.

Varva lax, rödlök och dill i en glasburk och fyll burken med kryddspadet. Låt stå i kylskåpet 1 dygn.

Laxrilette

1 timme, 6-8 personer

Ingredienser:

0,5 kg	Laxfilé
1 st	Hönsbuljongtärning
10-15 st	Vitpepparkorn
1 l	Vatten
2 dl	Torrt vittvin

Sås

6-9 tsk	Ketchup
3-4 tsk	Dijon senap
25 st	Capris, Grekiska – stora, finhackad
125 g	Smetana (1 burk)
1-2 tsk	Pepparrot, riven

Tag ut benen ur laxen. Skär upp laxen i ca 10 cm bitar utan skin. Tillsätt buljongtärningen, vitpepparkornen och vitvinet i kastrull. Koka upp, tillsätt laxbitarna och låt laxen mogna under sjudning 6-7 min. Den får absolut inte koka men skall bli saftigt mogen.

Lyft laxen med en hålslev och låt den rinna av väl och kallna, t.ex. på kökspapper. Mosa laxen med gaffel.

Blanda ihop såsen och smaka av anefter som du tillsätter nya ingredienser. Tillsätt såsen i laxmassan. Massan bör inte bli för lös, utan mera som en bredbar pasta. Smetanas mängd avgör.

Lax-surimi färs

1 timme, 8-10 personer

Ingredienser

750 gr	Laxfilé
250 g	Surimi
3 st	Äggvitor
4 dl	Vispgrädde
1 tsk	Salt
1 krm	Vitpeppar från kvarn

VIKTIGT NÄR DU INLEDER TILLREDNINGEN:

Alla ingredienser bör vara kylskåpskalla, förutom äggvitor, salt och peppar.

Sätt ugnen på 160 grader och ställ in en form med vatten i för vattenbadet.

Tag ut benen ur laxen. Skär laxen i kuber.

Sätt fisken och surimin i hushållsmaskin, tillsätt äggvitorna och grädden och kör till puré. Överladda inte maskinen utan kör i flera satser.

Blanda smeten i en skål och salta och peppra.

Om du inte vill smaka av när smeten är rå, så kan du steka en liten bit i panna och smaka av den på det sättet. Tillsätt salt och peppar enligt smak.

Sätt smeten i en 1,5 liters aluminiumform.

Ungsbaka i 160 grader i vattenbad i 40 minuter tills färsen är fast. Om du använder mindre former än 1,5 kg förkortas tiden till ca 25-30 min.

Låt den färdiga färsen svalna och sätt de täckta formarna i kylskåp till följande dag.

Dekorera med svart Caviart, citronskivor och surimistjärter.

Servera med varm cidersås och kokt potatis.

Som tillägg passar Malaxlimppa med smör.

Cidersås

30 minuter, 6-8 personer

Ingredienser

0,5 l	Mycket torr cider
1 st	Äpple, t.ex. Granny Smith
1 st	Chalottenlök eller gul lök
	Salt, vitpeppar
100 g	Smör

Skiva äpplet och skär löken i fina strimlor.
Koka upp ingredienserna och reducera till hälften.

Mosa med stavmixer.

Tillsätt kryddorna, smaka av.

Tillsätt 100 g rumstempererat smör i tärningar – några i gången - och vispa kraftigt för att få glans i såsen.

Värm upp och håll över fisken eller gör en spegel.

Blodgrapemarinerad lax eller sik

30 minuter, 6-8 personer

Ingredienser:

500 g Lax eller sik
1-2 tsk Salt
 Färsk basilika

Marinad:

2 dl Kallpressad rypsolja
1 st Saften av en blodgrapefrukt
2-3 tsk Rosépeppar

Tag benen ur fisken med tång eller motsvarande lämpligt verktyg.

Skär fisken i lövtunna skivor, lägg upp på ett fat. Smaksätt med havssalt (helst från kvarn eller gourmésalt).

Blanda marinadens ingredienser i hushållsmaskin och häll blandningen över fiskskivorna ca 2-4 timmar innan serveringen. Ställ på ett svalt ställe.

Dekorera med färska basilikablاد.

Servera till stående bord eller med kokt potatis som sådan.

Håller bra 3-4 dagar i kylskåp men är som bäst efter 4-6 timmar.