CARINA BRYDLINGS INKOKTA LAX MED APELSINGREMOLATA

16 PORTIONER, 60 MIN

Ingredienser

Lax och inkokningslag

1 hel laxsida, cirka 1,5 kg, med skinn
2 liter vatten
1 dl vitvinsvinäger
2 msk salt
1 msk strösocker
1 apelsin, saften och det tunt skalade yttersta skalet
1 gul lök, skivad
2 lagerblad och 10 vitpepparkorn

Apelsingremolata

2 dl finhackad bladpersilja
3 apelsiner, finrivet skal
1 citron, finrivet skal
2 vitlöksklyftor, finrivna
1 röd chili, urkärnad och finhackad – börja med hälften och smaka av
½ dl kallpressad rapsolja och 1 msk apelsinsaft
Salt och nymalen svartpeppar

ELITE HOTELS OF SWEDEN

CARINA BRYDLINGS INKOKTA LAX MED APELSINGREMOLATA

8 PORTIONER, 60 MIN

Gör såhär:
1. Koka lagen: Lägg alla ingredienser till inkokningslagen i en kastrull. Undvik det vita, beska skiktet på apelsinskalet. Koka upp och låt sjuda i cirka 10 minuter.

2. Tillaga laxen: Lägg laxsidan med skinnet nedåt i en djup ugnsform där den ryms hel. Häll över den heta lagen så att laxen täcks. Täck formen och tillaga in i ugnen på 125 °C. Kontrollera efter cirka 20 minuter; tiden beror på tjocklek och lagens temperatur. Sikta på cirka 56 °C i den tjockaste delen för en saftig lax.

3. Kyl laxen. Låt laxen vila kort i lagen och kyl sedan ner den snabbt. Förvara kallt fram till servering.

4. Blanda persilja, citrusskal, vitlök och chili med rapsolja och apelsinsaft. Smaka av med salt och svartpeppar. Chilin ska ge mild värme och apelsinen vara framträdande.

5. Lägg upp. Lyft försiktigt över den kalla laxsidan till ett serveringsfat och låt överflödig lag rinna av. Servera laxsidan hel. Fördela gremolatan rikligt över hela ovansidan och ringla över kallpressad rapsolja precis före servering.



ELITE HOTELS
OF SWEDEN