

Salmon au four avec sauce champagne

1 kg laxfilé, skinn- och benfri, från mittbit
2 tsk salt
1 knippa dill
1 knippa persilja
1 krm vitpeppar, nymald
Hushållssnöre

Champagnesås

2 st schalottenlökar
1 msk smör
37 cl champagne, liten flaska
0,5 l vatten
1 msk grönsaksfond, konc
1 msk hummerfond, konc
2 msk fiskfond, konc
1 st lagerblad
2,5 dl matlagingsgrädde
2 msk maizena majsstärkelse
0,5 tsk salt

Mos

2 kg mjölig potatis
2 tsk salt
50 g smör
4 dl mellanmjölk
200 g kallrökt lax
1 knippa dill
1 tsk salt

2 knippen grön sparris

Sås

- 1 Skala och finhacka löken. Fräs den i smör under omrörning tills den blir lite glansig.
- 2 Tillsätt champagne, vatten, grönsaks-, hummer-, fiskfond och lagerblad. Koka såsen utan lock tills drygt 5 dl återstår.
- 3 Vispa under tiden ihop grädde och majsstärkelse. Sila av löken och blanda såsen med gräddblandningen. Låt såsen sjuda utan lock ca 2 min. Smaka av med salt. (Hit kan förberedas).

Mos

- 1 Skala potatisen och skär den i mindre bitar. Koka den i saltat vatten tills den är riktigt mjuk. Häll av kokvattnet. Blanda potatisen med smör och mjölk. Mixa slätt och luftigt med elvisp. Smaka av med salt. Tänk på att laxen också bidrar med sin sälta.
- 2 Hacka lax och dill. Blanda ner det i moset strax före servering.

Lax

Laxen serveras som en lite tillplattad tournedos, en form man uppnår genom att låta två filébitar omfamna varandra.

- 1 Sätt ugnen på 150°. Hacka dill och persilja. Skär laxen i ca 2 cm tjocka skivor som väger ca 75 g styck. Lägg dem två och två och knyt ett hushållssnöre runt midjan på var och en.
- 2 Salta laxen på båda sidor och lägg dem på bakplåtspapper i långpanna. Fyll mellanrummet mellan filéerna med dill och persilja. Strö över peppar. (Hit kan förberedas). Tillaga laxen mitt i ugnen 10-12 min (58° innertemperatur) före servering.

Garnering

Koka sparrisen i ca 3 minuter och garnera med några stänger per tallrik.