



FISK

# Smörstekt lax med beurre blanc

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **2**

Underbar lax med snabb smörsås smaksatt med pepparrot och äpple.



Beurre blanc på franska är helt enkelt en klassisk smörsås. Här gör jag min snabba fuskvariant på den till smörstekt lax med dillkokt potatis. Varför jag säger fuskvariant (?) är för att jag har grädde i min sås.

#Cheffraimansmat

## INGREDIENSER

400 gram laxsida med skinn (200g st)

6-8 st potatis

1 paket fryst dill

1 bit färsk pepparrot

1 st grönt äpple

1 st schallotenlök

1 msk vitvinsvinäger

3 dl vittvin

2 dl vispgrädde

1/4 dels tsk vitpeppar finmalen



- 1 halv tsk salt
- 100 gram smör till stekning
- 200 gram smör till sås
- 1 paket smörgåskrasse til garnering

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Såsen: I en kastrull tillsammans med vittvin och vinägern tillsätter du skivad schalottenlök, ett fjärdedels rivet äpple och 2 msk riven pepparrot. Koka upp och reducera till hälften av vätskan kvarstår. Sedan tillsätter du grädden och kokar upp igen. Sila såsen och mixa sedan i smöret pö om pö så att såsen inte skär sig med hjälp av en stavmixer. Tillsätt vitpeppar och salt. Sjud till önskad konsistens, ca 5-10 minuter.
- 2** I en annan kastrull tillsätter du potatisen i saltat kallt vatten tillsammans med fryst dill och kokar upp.
- 3** Och i en varm stekpanna med mycket smör steker du laxbitarna först på skinnsidan för att få en knaprig yta och sedan andra sidan i några minuter eller tills att med hjälp av en stektermometer kommer upp till minst 42 grader innertemperatur. Kom ihåg att ösa laxen med smöret med hjälp av en stor sked för att få till den härligt gyllenbruna ytan.
- 4** Servera sedan maten och toppa med färsk riven pepparrot, tunnt skivat äpple och avnjut en god middag! Smaklig måltid!