

**LA CUISINE
DU JARDIN**

**ÉCOLE CULINAIRE
TOURNETTES-SUR-LOUP**

**Arne Fusager
Birthe Sandager**

ØLMARINERET LAKS

Laksen er en skøn fisk at arbejde med, den lader sig kombinere med mange forskellige smagsindtryk.

For vi, der bor ved Middelhavet, falder tankerne ofte på den lyse, lette nordiske sommer, så fin, spænd og kort den er. De noter, man finder i Jacobsen's Velvet, er meget forfriskende, bløde, vinøse og næsten fløjlsagtige, går fint i spænd med laksens sarte fedme. Så prøv denne laks en skøn forårsdag eller en lun, lys sommeraften, hvor hylden blomstrer. Et sprudlende, perlende glas Velvet vil gøre oplevelsen endnu større.

Og hvis man har månestrålen over Kattegat, er det næsten fuldendt.



CA. 6 TIL 8 PERSONER

ca. 800 g	fersk lakseside, gerne et tykt midterstykke
ca. 50 g	salt (helst Fleur de Sel, salter ikke så hårdt og er ikke bitter)
1 lille spsk	knust vild peber fra Madagascar
5 dcl	Velvet øl fra Jacobsen
ca. 50 g	lyst økologisk rørsukker
5 pæne	stykker økologisk citronskal
saft af ½	citron
1 bdt	dild – omhyggelig rengjort og grofthakket

1. Renskåret laksestykke med skind og uden ben, krydres med salt og knust Madagascar peber, stilles køligt i 1 – 2 timer, så laksen bedre kan optage ølsirup'en.
2. Hæld øl i en lille gryde, tilsæt sukker og citronskal. Koges til en lidt tyk sirup, som smages til med citronsaft.
3. Pensl laksestykket med ølsirup, gem ½ delen til dressing, og drys et fint lag dild over fisken.
Lad den marinere i ca. 2 døgn under ikke for tætsluttende film i, et gerne meget koldt køleskab.

Dressing:

1 lille bæger	fed creme fraiche, min 38 %
lidt	fleur de sel
	peber fra mølle
ca. 1 - 2 spsk	honningsennep fra Maille
ca. 1 spsk	ølsirup
lidt	dildkviste til pynt

1. Smag creme fraichen til med salt og peber. Vend honningsennep og ølsirup forsigtigt i creme fraichen, så det danner marmorstriber.

Servering: Skrab halvdelen af dild og peberkorn af laksen og skær den i lodrette ikke for tynde skiver. Kan anrettes på tallerken eller fad med dressingen, dildkviste og knust madagascar peber fra marineringen e.v.t. lidt ekstra dressing og ølsirup á part. Smager godt med groft brød eller nypillede aspargeskartofler. Server en iskold Velvet øl, den samme som er brugt til sirup'en.