

Laksefarseret lange på bund af spinat og appelsin beurre blanc

Mandag 19.november 2012

Ingredienser

- 200 g laks
- 500 g langefilet
- 1 æg
- 1 dl. fløde
- 2 skalotteløg
- 2 dl. hvidvin
- 2 stk. appelsin
- 50 g. smør
- salt og peber
- olie
- Frossen eller 300 gr. frisk spinat
- 2 dl fiskefond
- (evt. vand og bouillonterning)

Fremgangsmåde

Laksen skæres i mindre stykker og blendes i en foodprocessor sammen med lidt salt.

Tilsæt derefter æg og fløde i nævnte rækkefølge - lidt ad gangen, så moussen ikke skiller og indtil moussen har en cremet konsistens.

Skær langefileterne i strimler på ca. 2-3 cm bredde og læg langestrimlerne i cirkler på en bageplade.

Pensl fisken med lidt smeltet smør.

Fordel laksemoussen i hullerne. Bages i en 180 grader varm ovn i ca. 10 min.

Appelsin beurre blanc

Skær skalotteløgene i fine tern og sauté dem i en gryde med lidt olie.

Tilsæt hvidvin, fiskefond og saften fra de 2 appelsiner og lad det koge ind til ca. halvdelen. Smag til med salt, peber og evt. mere appelsinsaft. Tag gryden af varmen og monter til sidst koldt smør. Må først gøres lige før servering, ellers skiller saucen.

Spinatbund

Spinaten kommes i en gryde og sautes i ca. 1 min. med lidt smør. Krydres med salt og peber.

Kom spinat i bunden af en tallerken læg fisken på. og hæld list af saucen rundt om.

Server med små kogte kartofler .