

Laxqueneller med gräslöksås och grillad pilgrimsmussla

Ingredienser 4 port. ca. 16 st

500 g skinn- och benfri, färsk lax
1 ägg
2 dl vispgrädde
1 liten schalottenlök eller gul lök
1 dl torrt vitt vin
1 tsk salt
1 krm vitpeppar
Spad att sjuda quenellerna i
1 1/2 liter vatten
1 1/2 msk hummerfond (från flaska)

Gräslökssås

5 dl laxkokspad
2 msk vetemjöl
1 dl vispgrädde
Hackad färsk gräslök, efter smak
1/2 msk hummerfond
(salt och vitpeppar)

Gör så här

Låt lax, ägg och grädde stå i kylan och få samma temperatur.

Hacka löken fint och sjud hacket i vinet tills nästan allt vin kokat in.

Sätt kastrullen i kallt vatten så att lökhacket blir avkylt - och sedan i kylan.

Skär laxen i ungefär 3-4 cm breda skivor och skär samtidigt bort skivorna från laxskinnet.

Skär sedan laxskivorna i mindre bitar och kör dem med saltet till färs i matberedare.

Tillsätt ägg, lökhack och peppar. Kör det hela så kort att det precis bara blir blandat med färsen. Späd med grädden, lite i taget, under impulskörning.

Dags att ta upp och forma färsen i ena handen och med hjälp av en sked, till knappt äggstora queneller.

Koka upp vatten med fond och sänk till sjudvärme. Lägg quenellerna, några i taget, i det sjudande kokspadet och låt dem sakta sjuda 8-10 minuter. Ta upp dem vartefter med hålslev och håll dem varma under folie.

Såsen:

Sila laxkokspadet och håll det i en kastrull. Vispa/skaka ut mjölet slätt i grädden och rör ner i spadet. Tillsätt gräslök och fond.

Servera med grillad pilgrimsmussla och pressad potatis

Ät och njut!