

Confitbakad lax med dillcitronett, pepparrotskräm och rödbetor.

4 portioner

ca 100 gram lax per person, salt, vitpeppar och olivolja.

Pepparrotskräm

1 dl creme fraiche

riven pepparrot efter smak

1-2 msk pressad citron

Marinerade rödbetor

rödbetor

1 kvist timjan

2 lagerblad

2 vitlöksklyftor

3 msk olivolja

3 msk pressad citron

salt och nymald svartpeppar.

Dillcitronett

50 g babyspenat

1 kruka dill

1 dl rapsolja

1dl olivolja

salt och nymald svartpeppar

3-4 msk pressad citron.

Börja med pepparrotskrämen. Blanda riven pepparrot med creme fraiche, smaka av med citronsaft och salt. Låt dra i en timme. Sila bort pepparroten i en finsmaskig sil.

Koka rödbetorna med örter och vitlök i saltat vatten. Skala medans de är varma. Marinera i lite olivolja, citronsaft, salt och peppar.

Ta bort skinnet på laxen Salta och peppra. Låt stå i 20 minuter. Lägg fisken i form och täck helt med olivolja. Baka på 70 grader i 30 minuter i varmluftsugn.

Mixa spenat och dill med de båda oljorna till citronetten. Spara lite dill till garnering. Sila av och smaka av med salt peppar och citronsaft.

Vid servering lägges laxen i mitten. Pepparrotskräm på båda sidor. Dillcitronett ringlas över laxen. Små rödbetsklyftor vid fiskens fyra hörn. Dill och lite riven pepparrot som garnering.