



Recept från Siemens kock Mårten Skoglund

Gourmet-Lax Sous-Vide med komprimerad gurka.

Sous-Vide lax som smälter i munnen med distinkt smak av Asien. Ingefära, chili, apelsin och soja tillsammans med risvinvinäger och sesamfrön tillför en tydlig asiatisk touch till denna Sous-Vide lax rätt.

Gourmet-Lax Sous-Vide:

Använd Sous-Vide programmet och förvärm ångugnen till 50 grader. Skär laxen i bitar om ca 150-175g och lägg i en vakuumpåse tillsammans med lite olivolja. Försegla påsen och tillaga i Sous-Vide läget i ca 40 min.

Sojareduktion:

Medans laxen tillagas börjar du med sojareduktionen. Blanda alla ingredienser i en kastrull och reducera såsen tills den tjocknar och blir glansig.

Krisp på rökt fläsk med sesam:

Skär bort fett på det rökta sidfläsk. Skär därefter fläsk i små tärningar. Stek de skurna tärningarna tills de fått en fin stekyta i en stekpanna och strö över sockret. Låt sockret smälta och karamelliseras, blanda sedan i vinägern och sesamfröna. Reducera vätskan till en kolaliknande konsistens. Låt fläsk svalna innan servering.

Komprimerad gurka med gräslöksolja:

Gräslöksoljan kan med fördel tillagas dagen innan. Värm oljan till 70 grader använd termometer. Lägg i alla ingredienser till gräslöksoljan i en mixer, håll sedan över den varma oljan. Mixa och sila sedan genom ett kaffefilter eller silduk. Oljan förvaras sedan i flaska i kylan. Skala och skiva gurkan på längden. Lägg ner gurkan i en vakuumpåse och tillsätt några droppar gräslöksolja. Förslut påsen med Siemens vakuumlåda på nivå 3.

Ingredienser:

Gourmet-lax:

600 g vildfångad lax
1 tsk olivolja

Sojareduktion:

225 ml apelsinjuice
75 ml japansksoja
75 ml risvinvinäger
3 tsk riven ingefära
2 st vitlöksklyftor, rivna
1 tsk röd chili
5 tsk honung

Rökta fläsk med sesam:

150 g rökt sidfläsk
5 msk socker
3 msk vitvinsvinäger
2 msk sesamfrön

Komprimerade gurka:

½ st gurka

Gräslöksolja:

½ dl rapsolja
½ dl bladspenat
½ dl gräslök
1 krm salt
Citron