

LA CUISINE  
DU JARDIN

ÉCOLE CULINAIRE  
TOURRETTES-SUR-LOUP

Arne Fusager  
Birthe Sandager

---

## GRAVED LAKS MED APPELSIN

CA 10 PERSONER

- 1 fersk lakseside på ca 1,5 kg
- ca. 100 g salt (helst Fleur de Sel, salter ikke så hårdt og er ikke bitter)
- ca. 25 g sukker
- 2 appelsiner – reven skal af begge, saft af den ene
- 1 stort bdt kørvel, groft skåret
- 1 stort bdt dild, groft skåret
- 3 cl Grand Marnier
- sort peber fra mølle

Renskåret laks med skind og uden ben, krydres med salt, sukker, peber og appelsinskal, gnid det godt ind. Fisken dækkes med de groft skårne krydderurter, der er omhyggeligt skyllede. Saft og Grand Marnier kommer over. Den marinerer i 2 døgn i fad under ikke for tætsluttende film i køleskab.

Dressing:

- 3 spsk Dijon sennep
- 6 spsk brun farin eller cassonade
- 3 spsk fed crème fraîche min 38%
- 1 bdt fint skåret dild
- citronsaft
- salt og peber

Sennep og sukker koges sammen og køles ned, røres med crème fraîche, smages til med citronsaft, salt og peber. Vend dilden i.

Servering: Skrab dild og kørvel af laksen og skær denne i tynde skiver, kan anrettes på tallerken eller fad med dressingen og fintskåret dild. Smager godt med groft brød eller nypillede aspargeskartofler. Server en tør, frugtig hvidvin.

