

# Røget laks med skovmærke og røræg

12 stykker smørrebrød  
1-1,2 kg koldrøget laks - ca. 1 kg god, fast, nyrøget kvalitet

Skovmærkemayonnaise

**3 æggeblommer**

**1 spsk. dijonsennep**

**3 spsk. æbleeddike**

**6 dl vindrukerneolie**

**1 tsk. havsalt**

**friskkværnet peber**

**1-2 spsk. koldt vand**

**3 tsk. tørret skovmærkepulver (fås i helsekostbutikker)**

Røræg

**8 æg**

**300 g fløde**

**50 g smør**

**ca. 10 g havsalt**

**frisk/fintkværnet peber**

Pastinakchips

**2 pastinakker**

**6 dl smagsneutral olie  
salt**

Anretning

**1 julesalat og 1/2 frisk fennikel**

**5 spsk. grofthakkede ristede mandler**

**1 bdt. dild**

**1 stort bdt. purløg, finthakket**

**12 skiver rugbrød**

**smør til brødet**



**1) Laks:** Skær med en skarp filetkniv den hårde røghinde og det fede bugstykke af laksen og fjern de små nerveben. Skær laksen i skiver fra den tykke ende ved hovedet og skær baglæns ned mod halestykket.

**2) Skovmærkemayonnaise:** Kom æggeblommerne i en stor skål sammen med sennep, lidt salt, peber og 1 spsk. eddike og pisk det godt sammen med en elpisker, eller hvis du har et godt ballonpiskeris til at samle mayonnaisen med.

**3) Pisk** nu æggeblommerne lidt ad gangen i en tynd stråle. Hæld så langsomt at olien hele tiden når at blive pisket ind i æggeblommerne. Hold af og til en pause med olien og pisk mayonnaisen godt igennem. Fortsæt til alt olien er tilsat, og pisk derefter lidt vand i. Pisk igen godt igennem - dette er med til at sikre, at mayonnaisen ikke skiller, og at den får en flot og homogen konsistens.

**4) Smag** til sidst til med lidt salt og evt. lidt ekstra eddike. Stil straks mayonnaisen på køl, gerne natten over. Den kan holde sig i mindst 4-5 dage.

**5) Røræg:** Pisk æg, fløde, salt og peber grundigt sammen.

**6) Smelt** smørret i en tykbundet gryde ved moderat varme. Kom æggemassen i og rør i æggene, til de sætter sig. Tag rørægget af blusset og kom det i en skål klar til servering. Husk, at rørægget endelig ikke må blive 'tørt'. Det skal stadig være vådt og let flydende.

**7) Pastinakchips:** Skrub pastinakkerne, men behold skrællet på. Skær dem i meget tynde skiver på et mandolinjern eller med en meget skarp kniv. Kom skiverne i en skål med koldt vand i mindst 10 minutter. Tag dem op og dup dem tørre i et viskestykke.

**8) Varm** olien op til 180 grader - til den begynder at bruse om en træstandstik. Fritér pastinakstykkerne ad 4 omgange, til de er sprøde og gyldne. Tag dem op og lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle. Drys til sidst med fint havsalt.

**9) Anretning:** Del julesalaten i blade og skær fennikel i papirtynde skiver på en mandolinjern eller med en meget skarp kniv. Kom dem i iskoldt vand, gerne med isterninger. Lad dem krølle lidt og blive sprøde i vandet i ca. 20 min.

**10) Kom** fennikel i en sigte og lad den dryppe af. Vend den med 1 tsk. citronsaft og 1 tsk. olivenolie.

**11) Kom** ca. 4 skiver laks på hver af de smurte stykker rugbrødsskiver. Fordel fennikel og kom med sprøjteposen små klatter af skovmærkemayonnaise mellem fennikel og laks. Drys med de ristede mandler og slut af med dild ovenpå smørrebrødet. Server rørægget ved siden af med masser af fintsnittet purløg ovenpå.