

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 vindrukekerneolie
1 ts. havsalt
friskkværnet peber
1-2 spsk. koldt vand
3 ts. 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 nerverne. 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 rørrægget af blusset og kom det i en skål klar til servering. Husk, at rørrægget 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 trærandstik. 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 ts. citronsaft og 1 ts. 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 rørrægget ved siden af med masser af fintsnittet purløg ovenpå.