

Lyngrillet laks i vinaigrette med æble, purløg, peberrod og sprøde brødkrummer

4 PERSONER

300 g lakseryg uden skind
1 tsk salt
1 lille bundt purløg
8-10 cm frisk peberrod
1/2 tsk dildfrø
5 spsk koldpresset rapsolie + lidt til at
grille brødet
3 spsk æbleeddike
2 røde danske æbler
3 skiver daggammelt hvedebrød på surdej
havsalt og friskkværnet sort peber



Start et par timer før med laksen: Drys stykket med 1 tsk salt og lad det trække minimum et par timer på køl, gerne natten over.

Tænd op i grillen.

Snit purløgene fint og læg dem i en skål. Skræl peberroden og skrøb i fine trævler eller riv fint. Du kommer næppe til at bruge det hele.

Knus dildfrøene og vend dem sammen med rapsolie og æbleeddike i skålen med purløg. Udkern æblerne, skær dem i små tern med skrællen på og vend dem med i marinaden. Krydr efter med salt og peber.

Når grillen er klar, tages laksen frem og duppes kort med køkkenrulle. Grill stykket i bare 1 minut på begge sider over den meget hårde varme. Modstå fristelsen til at flytte eller løfte fisken, mens den tilbereder, og hvis ydersiden svides let, er det helt o.k. Hænger fisken i, så lad den få 10-20 sekunder til på varmen og prøv igen. Læg den lyngrillede fisk på et skæbræt.

Dryp brødsiverne med lidt rapsolie og grill også dem kort på begge sider, så de rister, men ikke bliver tørre.

SERVERING

Skær skiver af laksestykket og fordel på et fad eller tallerkener. Knus eller pluk brødet ud i større stykker eller krummer og fordel over laksen. Dryp grundigt med marinaden og drys med den friske peberrod.



AAMANN'S APPETIT

Opskriften er fra bogen "AAMANN'S Appetit - Hyggelige retter til gode dage" af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2012.