

Laksetatar med peberrod, nye ærter og skovsyre

4 PERSONER SOM FORRET ELLER MELLEMRÉT

250 g frisk, ustressed laksefilet uden skind
 2 spsk fløde
 1 stort skalotteløg
 1 lille bundt purløg
 300 g friske ærter, gerne med ærteskud
 1 tommelestort stykke frisk peberrod
 2 kviste dild
 15-20 friske stængler skovsyre
 2 spsk grov sennep
 saft af 1 citron
 havsalt og friskkværnet sort peber
 ristet eller grillet brød til servering

LAKSETATAR

Gå laksekødet igennem for ben og skæl og fjern alle tegn på grå-brunt fedt fra laksens skindside. Skær kødet med en skarp kniv, først i skiver og så i tern a ca. 2 x 2 mm. Rør hurtigt kødet sammen med salt og peber og fløde, og sæt det på køl til tæt på servering. Imens klargøres tilbehør og tatarens øvrige elementer.

TILBEHØR

Pil skalotteløget og hak det så fint, du kan. Snit purløgene fint. Kog en gryde saltet vand op. Bælg de friske ærter imens. Sidder der ærteskud eller små blade ved, kan de vaskes og anvendes i anretningen. Dyp ærterne maksimum 10 sekunder i vandet, når det koger, og afkøl straks i rindende koldt vand. Afdryp grundigt. Skræl peberroden og skrab den i fine trævler med en lille skarp kniv. Gem overdækket på køl til servering. Pluk dilden og læg i koldt vand. Vask den friske skovsyre og afdryp.

SERVERING

Tag laksekødet fra køl et kvarter før servering, så det ikke er pivkoldt. Rør det med den grove sennep, skalotte- og purløget, og smag til med mere salt, peber og citronsaft.

Anret tatarer som små æg på tallerkenerne, drys de grønne ærter ved og top op med peberrod, dildkviste og skovsyre. Server med ristet eller sågar grillet brød.

Mange laksetataropskrifter indeholder cremefraiche eller mayonnaise, og begge synes jeg fordommer udtrykket lidt. Man skal kunne smage laksens fine kød uden overdøvendende syrnede mælk, alt for megen citronsaft eller for heftig kryddring med salt og peber. Du kan evt. tilsætte et par skiver koldrøget laks i tern til tatarer, hvilket giver den et strejf af røg og mere bid.

Hvis du ikke kan få fat i skovsyre, kan du bruge ekstra dild i stedet.



AAMANN'S APPETIT

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