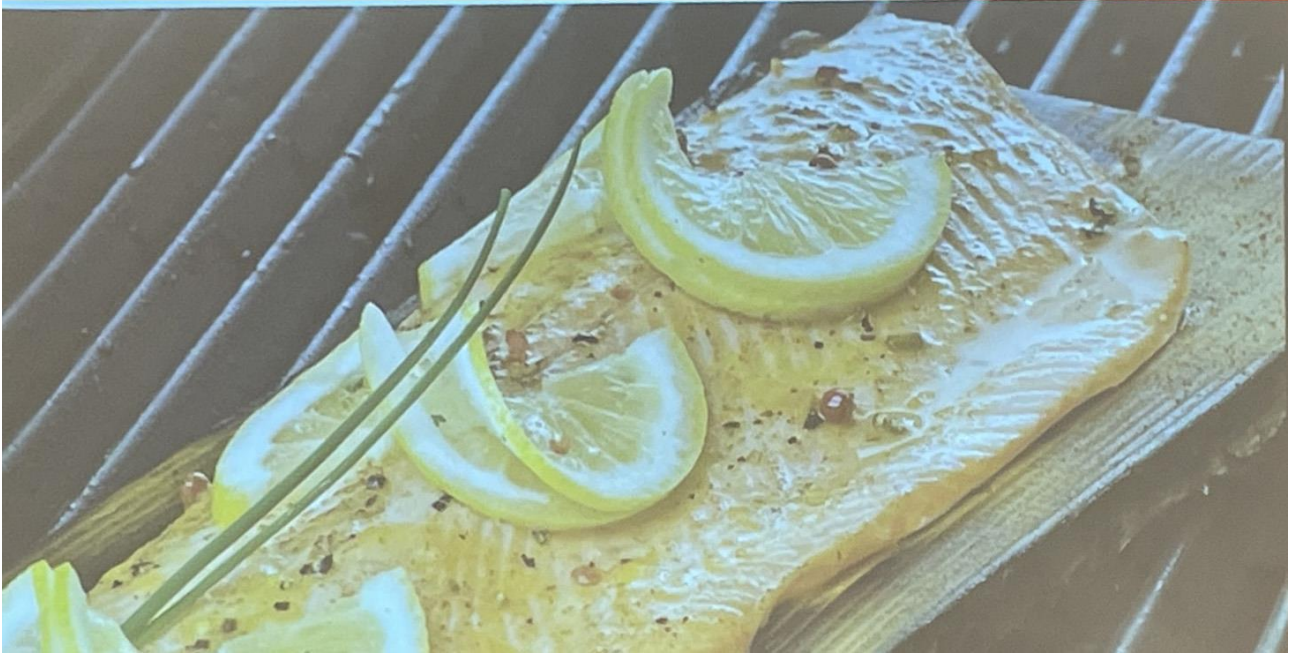


LAKS PÅ PLANKE



LAKS PÅ PLANKE.

Denne ret stammer fra indianerne fra Nordamerika, som iflg. de fleste forskere på området, var indvandrede fra Asien, der kom til Nordamerika for mellem 15.000 og 35.000 år siden.

De levede af jagt, fiskeri og landbrug og opfandt "laks på planke". De lagde en fanget, rensset laks på bålet, og så brændte skindet og kødet, og det blev uspiseligt. De prøvede så at lægge fisken på et stykke træ, men så gik der ild i træet med samme resultat. Derefter lagde de træet i floden med en sten over i 4-6 timer, lagde fisken ovenpå og derefter på bålet.

Nu brændte træet ikke, men forkullede ganske svagt, og tilførte laksen en svag røgaroma, der ikke var som røget laks, men en anderledes pikant trækulsagtig aroma, der er meget pikant, og laksen blev samtidig let stegt.

Dette kan du sagtens efterligne på din egen grill, og her er opskriften på en hyggemiddag til 4-6 personer.

Find et neutralt stykke træ, der i størrelse passer til din kuglegrill. Mange frugttræsarter er gode, men det bedste er cedertræ, som giver en helt speciel smag og aroma. Det har butikker med tilbehør til grill også fundet ud af, så prisen er derefter. Undgå limtræ, træ med harpiks og imprægneret træ. Læg træet i vand i 4-6 timer (evt. i en frysepose) og placer en lakside ovenpå træet med skindsiden mod træet. Skær gennem laksen i portionsstørrelser, men ikke gennem skindet. Jeg foretrækker salt, peber og citron, men det kan varieres på utallige måder. Bare søg på Google.

Efter 20-30 minutter begynder det at boble hvidt i de skårne revner, og man kan evt. prøve med en gaffel, om laksen er klar. Træet med laksen kan placeres på et fad direkte på bordet, og er dekorativt i sig selv, samtidig med at den helt specielle duft breder sig.

Hvis du vil dekorere retten lidt, kan du garnere med kogte grønne asparges og rejer.

For at undgå at overkoge aspargesen, kan du efter at have knækket den trevlede del af den nederste del, lægge dem i en skål, hælde kogt vand og vente ca. 5 minutter. Så er der stadig bid i dem, uden at de bliver smattede.

TILBEHØR

Slankeudgaven kan være spidskålssalat som består af 1 spidskål, 2-3 spsk. creme fraiche, 2-3 spsk. drænet yoghurt, 1 spsk. finthakket persille, 1 spsk. finthakket dild, 1 spsk. finthakket purløg, skallen af ¼ citron, salt og peber og lidt flydende honning.

Hak spidskålen fint og bland resten af ingredienserne sammen med spidskålen og juster evt. smagen med hvidvinseddike og honning.

Hertil tomatsalat med tomater i skiver, fetaost, oliven og forårsløg i tynde skiver. Man kan her fråse og supplere med flutes med smør.

De bedste laks er iflg. min mening fra Leroy Sea Food i Norge eller Bakkafrost på Færøerne. Nordmændene og er for længst kommet over tidligere kritik af farve- tilsætningsstoffer m.v., og leverer i dag et produkt, der opfylder alle internationale krav om opdræt.

Hvis man vil fråse lidt, kan man supplere med smørstegte kartofler. Små kartofler koges halvdelen af normal kogetid, pilles og steges møre i en fryde med smør, mens de vendes jævnlige, til de er gyldenbrune. Hertil kan man servere Hollandaise Sauce.

En god ledsager er en hvid Bourgogne eller Chablis eller en rosé Côtes de Provence. Pas på med for kraftige vine, der vil overdøve laksen.

DESSERT

Hjemmelavet flødeis med vanilje.

8 æggeblommer, 170 gram sukker, 1 liter piskefløde og 2 flækkede vaniljestænger.

Pisk æggeblommer og sukker til en luftig æggesnaps. Kom indholdet af vaniljestænger i. Pisk fløden til en luftig, men ikke for stiv masse. Vend det hele forsigtigt sammen. Kom i en form i fryseren til det stivner. Æggehviderne kan evt. bruges til at bage marengs.

En god ledsager vil her være en skotsk whiskylikør Drambuie. Sød, rund og med et pift af whisky.

VELBEKOMME.

PS: Læg mærke til, at jeg ikke bruger tilsætningsstoffer, kemikalier m.v. i mine retter, så det er næsten helt økologisk. Vi må så leve med, at den Norske laks er opdrættet, men næsten helt økologisk, da det på verdensmarkedet i dag ikke er muligt at skaffe vild laks. Ikke engang i Canada kan man købe vild laks. Jeg har prøvet på fiskemarkedet i Vancouver, British Columbia, men al deres laks var opdrættet.