

Skindstegt laks med fennikel-crudité og sauce hollandaise

Ingredienser

1 stk laks pr portion
3 stk grønne asparges
1 stk fennikel
½ citron
Purløg

Hollandaise

3 æggeblommer
2 spsk estragoneddike (eller hvidvinseddike)
200 ml klaret smør
Salt og friskkværnet peber
Saften af ½ citron

Fremgangsmåde

Laksen steges med skindsiden ned på en meget varm pande, til den er stegt ca. $\frac{2}{3}$ igennem. Sluk panden og vend laksen.

Asparges dampes i en smule vand og smør.

Fennikel snittes så fint som muligt og vendes med citronsaft, salt og fintsnittet purløg.

Pisk æggeblommer og eddike godt sammen til det er luftigt i en gryde. Sæt gryden på medium varme, pisk godt indtil det tykner lidt. Tilsæt lidt efter lidt klaret smør, meget forsigtig i starten. Pas på saucen ikke bliver for varm. Når saucen når den rette tykkelse tages den af varmen og smages til med salt peber og citronsaft.

Anret laksen på de dampede asparges, sauce hollandaise henover og toppes med fennikel-crudité