

Innbakaður lax með rjómaosta og spínatfyllingu.



0 from 0 votes

Skellti í þenna yndislega góðua lax frá Odda á Patreksfirði, innbakaður, borinn fram með steiktum hrísgrjónum, grænmeti og rjómalagaðri risarækjusósu. Smakkaðist mjög vel, eiginlega veislumatur.

Prep Time 1 hr	Cook Time 22 mins	Total Time 1 hr 22 mins
-------------------	----------------------	----------------------------

Course: Main Course Keyword: Fiskur lax spínat innbakað Servings: 4 manns

Author: Haukur

Ingredients

- 4 bitar eðal-lax frá Odda á Patreksfirði
- 4 stk. smjördeigsplötur
- 1 stk egg
- 0,5 stk. kínverskur hvítlaukur eða eitt rif laufaður hvítlaukur
- 0,5 stk Chili fræhreinsað.
- 1 stilkur sellery
- 1/2 stk laukur
- 3 til 4 lúkur spínat
- 150 grömm rjómaostur
- 1/2 tsk karry
- 2 matsk smjör til steikingar
- 1 matsk ólífuolía til steikingar
- 1 bolli hrísgrjón
- 2 bollar grænmeti eftir smekk (gott að hreinsa úr skúffunni)
- 1 msk kjúklingakraftur eða humarkraftur
- 1/4 ltr. rjómi
- 100 gr. smjör
- 1 tesk hvítlauksduft eða smátt brytjaður hvítlaukur
- 1 tesk steinselja
- smá salt eftir smekk.
- 1 tesk grænmetiskraftur
- 1/2 tesk sítrónupipar
- 1/2 stk Paprika
- 1 bolli risarækja eða humar skorinn í litla bita
- Maizena til þykkingar hafa sósun frekar þykka

Instructions

1. Byrjum á að útbúa fyllinguna
2. Skerðu hvítlaukinn, sellery og lauk smátt
3. Steiktu grænmetið upp úr smjörinu og olíunni á pönnu. Þegar hvítlaukurinn er orðinn gullinn og laukurinn gljáður, settu þá spínatið á pönnuna og láttu það falla vel, bættu þá rjómaostinu út á pönnuna og láttu allt bráðna vel saman. Krydda með salti og pipar og einnig má bragðbæta með smá humar eða kjúklingakrafti. Settu til hliðar og geymdu.
4. Nú byrjum við á laxinum. Forhitið ofninn í 180 gr. með hita og grillstillingu.

5. Roðflettu laxinn og þerraðu mjög vel.
6. krydda með sítrónupipar, salti og Seafood rub frá Noma.
7. Þá fletjum við út deigið og gerum fiskinn klárann í ofninn
8. Stráið smá hveiti á borði
9. Fletjið deigið út þannig að hver plata passi ca. utan um hvert fiskstykki
10. Leggið fiskstykkið á deigplötuna
11. Setjið fyllingu ofan á hvert fiskstykki
12. Pískið eggjið og penslið snertifleti deigsins þannig að það tolli vel saman
13. Pakkið fiskinum inn í deigð og penslið pakkann vel að utan með hrærða egginu.
14. Skerið smá raufar á ská ofan á deigpakkann þannig fáum rakann út við steikinguna og þetta verðu ekki of blautt.
15. Settu laxinn inn í heitan ofninn og stilltu á 22 mínútur. Þegar tíminn er búinn taktu laxinn út og láttu standa í 5-10 mínútur á borði.
16. Nú græjum við grjónin
17. Sjóða grjónin í vatni með humar eða kjúklingakrafti, og hella svo öllum vökva af. (má nota skyndigrjón)
18. Skera það grænmeti sem þú vilt setja í grjónin frekar smátt. (t.d. paprika, laukur, vorlaukur, blaðlaukur, gulrætur, gúrka, tómatar, eða hvað sem til er í ískápnum).
19. Léttsteiktu grænmetið á pönnu, á að vera stökkt. (ef þú notar gúrkur og tómata, ekki steikja það með en bættu því við í restina eftir að grjónin eru komin á pönnuna)
20. Settu smá smjörklípu á pönnuna og bættu hrísgrjónunum saman við og hrærðu vel saman. Hafðu þetta á lágum hita þar til grjónin eru orðin vel heit. Hrærðu stanlaust í.
21. Sósan:
22. Smjörsteiktu rækjuna/humarinn á pönnu eða í potti. Aðeins léttsteikja.
23. krydda með hvítlauksdufti, sítrónupipar, steinselju (á nota þurrkaða) og karrý.
24. Helltu rjómanum út á og láttu suðuna koma upp.
25. Bættu grænmetiskraftinum úti og láttu hann samlagast.
26. Saltaðu eftir smekk.
27. Þykktu sósuna með úthrærðu maizenamjöli. (á að vera frekar þykk)

Notes

Fylgstu vel með fiskinum í ofninum og lækkaðu eða hækkað hitann í restina ef böggilarnir eru of dökkir eða ljósir.

Má bera fram með fersku salati, ristudu brauði eða hvítlauksbrauði. Er einnig mjög gott kalt ef það er afgangur daginn eftir.

Verði ykkur að góðu.