

Oppskrifter 20.11.2004 - Klubbmøte hos Jan Øve

Laks innbakt i butterdeig med hvitvinsaus

Butterdeig

500 g hvetemel
500 g smør
2,5 dl vann

Arbeid en tredjedel av smøret inn i melet og vannet. Arbeid så deigen blir seig. Kjevle deigen ut og legg resten av smøret i en kake i midten.

Brett over deigen fra begge sider og rulles ut 2 ganger, og la den hvile 20 minutter på et kaldt sted. Dette gjentas fire ganger.

Innbakt laks (10 personer)

1 side laks
4 plater butterdeig
3 dl fløte
1 egg
1 liten bunt gressløk
1 kvast estragon
500 g spinat
1 hvitløk
100 g smør
salt og pepper

Renskær laksefileten og lag farse av avskjær, egg, fløte og urter.

Kjevle ut 2 plater butterdeig. Smør på farse, legg på laksefileten, og smør farse på toppen. Kjevle ut de siste butterdeigsplatene, og lim sammen med bunnen.

Pensle med eggeplomme og bakes på 225 °C i ca. 20 minutter. Skjæres i skiver.

Anrettes på sautert spinat.

Saus

3 dl Noilly Prat
2 dl hvitvin
1 sjalottløk
3 dl fløte
100 g smør
salt og pepper

Reduser (kok inn) vin med hakket sjalottløk. Tilsett fløte og reduser. Monter med smør.

Drikke

Leitz Rheingau Riesling Trocken 2003