



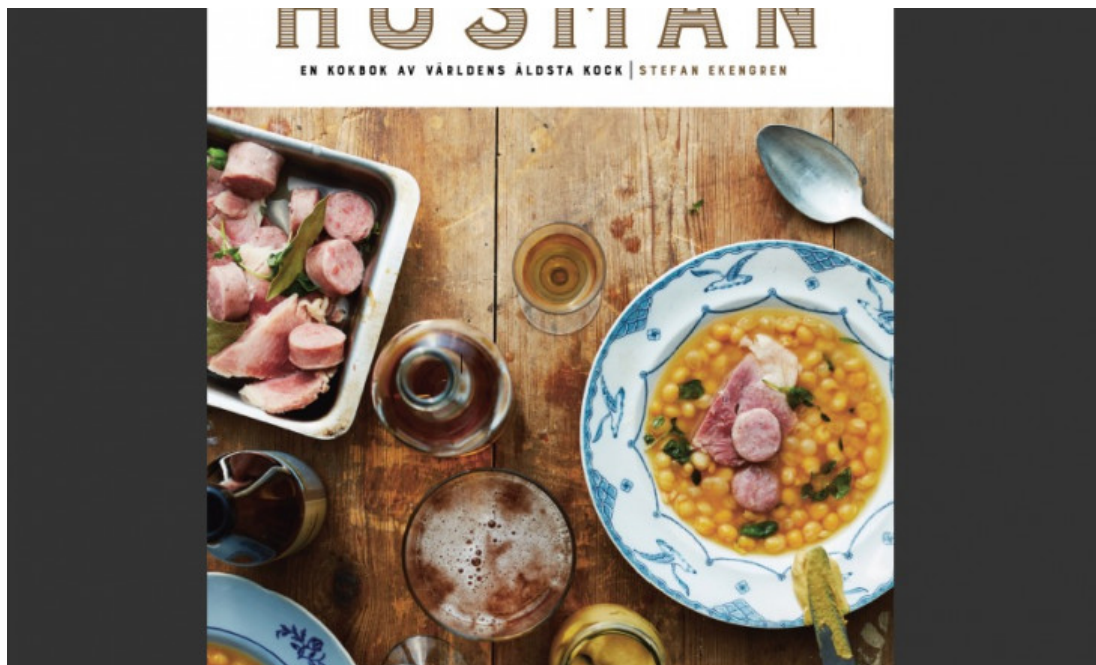
Att rimma lax - ur kokboken HUSMAN

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **4**

I kokboken HUSMAN lär kocken Stefan Ekengren oss att rimma lax. Strunta i fabriksrimmad och rimma istället själv så du kan njuta av god lax med kärlek och omtanke. Laxen ingår i hans Laxpudding. Laxen rimmas i rumstemperatur ett par timmar + två dygn i kylan.

Ekengren: "Jag torrimmar laxen. Det funkar att rimma i rimlag också, men torrimmar du kan du pimpa laxen med dill, citronskal och annat som lyfter smaken. Har du på dill så var givmild och inte blyg. Notera att jag även har socker när jag rimmar, det behövs för rundheten i smaken.

Socker, är inte det att grava laxen, undrar du kanske. Nej, det är det inte. En gravad lax innehåller betydligt mer socker, vilket skapar en annan process - med mycket socker så kommer mjölksyrningen av laxen igång mycket snabbare. Smaken blir därmed olika om man rimmar eller gravar laxen. Gravad lax är rundare i smaken, mörare, lite sötare och smälter liksom p g a att den gått snabbare in i fermentering. Rimmad lax ger mer tuggmotstånd och spetsigare smak - mer som en bit färsk lax."



Receptet är ur nya kokboken Husman av kocken Stefan Ekengren (läs mer här). Utgiven på förlaget Natur & Kultur, foto Lennart Weibull.

INGREDIENSER



500 g färsk laxfilé med skinnet kvar
0.5 dl salt
2 msk strösocker
0.5 st citron, rivet skal
0.5 st rejält knippe dill i bitar

GÖR SÅ HÄR

1

Gnid in salt, socker och citronskal runt om hela laxen.

Lägg laxen i en form och täck med dillen. Låt stå i rumstemperatur några timmar så salt och socker smälter och rimningen kommer igång.

Ställ in laxen i kylan och låt rimma cirka 2 dygn, beroende på hur hårt du vill ha den rimmad. Jag gillar ganska lätt- eller lenrimmad och nöjer mig med 2 dygn. Ta bort dillen, torka av laxen och skiva den grovt.