



Stefan Ekengrens Laxpudding

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **120 min** Portioner: **4**

En rätt som kastar den kräsne husmansälskaren mellan hopp och förtvivlan. Här är de rätta knepen som får dig att lyckas med denna delikatess.

Ekengren: "Hoppet står till en noggrant och långsamt byggd delikatess. Laxpudding är gasen i botten på motorvägen, men ändå långsam cruising på en ensam landsväg. Allt på en gång, len och fin ? men med tryck i smakerna. Slarvigt och hafsigt tillagad blir samma rätt en förtvivlan. I det läget har vi en trist, torr, laxfri och sunkig bilolycka framför oss. Se till att vara noggrann, använd de rätta knepen och ta lite tid på dig. Rimma helst laxen själv - så här gör du! Om du inte har möjlighet, be att få färdigrimmad lax skivad i butiken. 1 cm tjocka skivor, inga tunna bitar. Mycket lök är en självklarhet, löken kokas mjuk i smör före monteringen av puddingen. Äggstanningen ska vara kraftigare än vad som ofta anges, ½ dl grädde till 1 ägg istället för 1 dl mjölk till 1 ägg. Sedan skedas lite stanning ut mellan varje lager, och inte över den färdigmonterade puddingen. Gör du den mindre satsen är ett tips att klä en form (cirka 20 centimeter i diameter) med bakplåtspapper innan du lägger ihop puddingen. Då kan du lyfta upp den färdiggräddade laxpuddingen lika snyggt som på bilden ochimpa lite på gästerna." Se längst ner i texten för tips!



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



I *Husman* har Ekengren lagt till ett extra recept till varje rätt där han tar husmansrätten vidare till fest. Fest varianten av hans Laxpudding är att servera den med fänkålscrudité och lite färskrökt lax.

Testa även att göra puddingen med kallrökt eller gravad lax.

INGREDIENSER



480 g rimmad lax i ca 1 cm tjocka skivor
800 g fast potatis, skalad
40 g smör
2 st gula lökar, finskivade

3 st ägg
1.5 dl vispgrädde
1 st citron, finrivet skal
1 kruka dill, grovskuren

Servering

1 st citron, i klyftor
140 g smör, skirat till servering
salt och nymald svartpeppar

Ekengrens rimning till ca 500 g färsk laxbit med skinn kvar

1/2 dl salt
2 msk strösocker
1/2 citron
1/2 rejält knippe dill i bitar

Ta receptet vidare till en festmåltid:

1 st fänkålshuvud
1 st citron
1/4 dl olja
200 g färskrökt lax

GÖR SÅ HÄR

1

Rimning av laxsidan:Gnid in salt, socker och citronskal runt om hela laxen. Lagg laxen i en form och täck med dillen. Låt stå i rumstemperatur några timmar så att salt och socker smälter och rimningen kommer igång.Ställ in laxen i kylan och låt rimma ca 2 dygn, beroende på hur hårt du vill ha den rimmad. Efter 2 dygn är den ganska lätt- och lenrimmad. Ta bort dillen, torka av laxen och skiva 1 cm skivor den till puddingen. Om du vill göra festvarianten, se tillägget längst ner.

2

Sätt ugnen på 175 grader.
Koka potatisen och låt kallna. Skiva den sedan i ½ cm tjocka skivor.
Smält smöret i en kastrull. Lagg löken i smöret och koka den mjuk. Låt löken kallna.
Vispa ihop ägg och grädde. Salta, peppra och tillsätt citronskal.

3

Nu är alla ingredienser redo för montering.
Börja med att bottna en ugnssäker form med ett jämnt lager potatis. Skeda över lite äggstanning, täck med laxskivor och skeda ut ytterligare lite stanning. Tryck till lätt med handen för att få puddingen kompakt. Därefter ett lager lök, lite stanning före dill och sist ett lager potatis i ett fint mönster på toppen av puddingen. Tryck till en gång till med handen för att få puddingen riktigt kompakt. Skeda över resten av stanningen.

4

Grädda mitt i ugnen cirka 1 timme. Höj eventuellt värmen till 200 grader mot slutet så laxpuddingen får fin färg.

Servera med citronklyftor och skirat smör.

5

Ta det vidare till fest - servera fänkålscrudit  och lax vid sidan om för extra lyx. Fänkål: Skiva fänkålen tunt. Massera in citronskal, citronsaft, olja och salt med händerna. Ställ åt sidan fram till servering.

Lax: Om du inte har f rskr kt lax, kan du själv r ka färska laxt rningar i r kl da i ca 15 min. Om det behövs, baka klart den färska laxen i ugnen på 130 grader tills inntemperaturen  r 38 grader.