

Laxfilé med apelsinhollandaise och örtslungad potatis

4 portioner / 600g laxfilé

Apelsinhollandaise

200 g smör
4 äggulor
1 apelsin, saft och zest
2 tsk äppelcidervinäger
Salt
Cayennepeppar

Örtslungad potatis

800 g potatis
3 dl blandade, finhackade örter
3 msk olivolja
1/2 tsk salt

Laxfilé

Skär laxen i fyra jämnstora portionsbitar. Lägg den i en vakuumpåse tillsammans med salt och vitpeppar och förslut med hjälp av någon av OBH Nordica Food Sealers. Sätt sous vide cirkulatorn på 60 grader och lägg i fisken när rätt temperatur är uppnådd. Tillaga laxen i sous vide cirkulatorn i cirka tjugo minuter. Ta sedan upp den ur sous vide cirkulatorn och ta ur den ur vakuumpåsen.

Apelsinhollandaise

Bryn smöret i en kastrull tills det blir gyllenbrunt. Dra av från spisen. Blanda äggulor, apelsinsaft, apelsinzest och vinäger i en kastrull och ställ i sjudande vattenbad. Vispa kraftigt tills det tjocknar. Ta kastrullen ur vattenbadet och vispa i det smälta smöret, lite i taget. Smaka av med cayennepeppar och salt.

Örtslungad potatis

Skala och koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten, ca 20 min. Häll av vattnet. Blanda örter, olivolja och salt i en bunke. Vänd ner den varma potatisen och slunga runt ordentligt. Servera genast.

