



Marineret rå laks og hellefynder med nektarin-tomatsalat

Nyd den dejlige marineret rå laks og hellefynder med nektarintomatsalat sammen med en god hvidvin med lidt restsødme.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 2 dage

Antal personer: 4

Ingredienser

- 200 g frisk laksefilet med skind
- 200 g frisk helleflynderfilet med skind
- 1 spsk. groft havsalt
- Friskkværnet peber
- 1 tsk. sukker
- 1 nektarin (fersken eller mango kan også bruges)
- 2 modne tomater
- ½ grøn squash
- 1 citron, usprøjtet
- 1-2 dl jomfruolivenolie
- Frisk dild og kørvel



Til denne ret anbefaler vi



Pinot Gris Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1524436



Riesling Spätlese

Weingut Robert Weil

Rheingau, Tyskland

Varenr. 4259336



Fremgangsmåde

Start dagen før med at klargøre fisken. Tør eller skrab fisken ren for evt. slim og urenheder. Læg fileterne i et dybt fad med skindet nedad. Drys 1 spsk. havsalt over sammen med 1 tsk. sukker og friskkværnet peber. Dæk fadet til og stil det på køl til dagen efter.

Dag 2: Skær nektarinen i små tern (½ x ½ cm). Fjern kernerne fra tomaterne, og skær kødet i små tern. Del den halve squash i kvarte på langs. Fjern den inderste del med kerner. Skær resten i små tern og bland dem sammen med tomat og nektarin. Riv skallen af citronen og pres saften ud. Bland disse sammen med olivenolie, lidt salt og friskkværnet peber. Hæld dette over nektarinblandingen og lad det trække en times tid.

Tag fisken op og skyl den let med koldt vand og tør den i et klæde. Skær nu fisken ud i papirtynde skiver og læg dem skiftevis i farve på 4 tallerkner. Hæld nektarinsalaten op i en



sigte. Marinaden skal bruges til at pensle på fisken. Anret nektarinsalaten rundt om fisken og pynt med dild og kørvel. Og nyd retten med en god hvidvin.