

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Kold lakseanretning

I min elevtid som shippingelev kom jeg iblandt også på "vægten" på toldboden hvor pakkeklarere holdt til, vi skulle måske klarere en skibsreservedel og måtte derfor vente til det var vores tur. Det foregik på den måde at man ved én luge afleverede sine papirer og så ca hvert kvarter blev ens firmanavn råbt op, hvis man så ikke svarede kom man bagerst i bunken igen. Det var altid sjovt når klareren fra Olsens Enke(et frøfirma) var til stede derfor at han havde en meget dyb stemme.

Tolderen: OLSENS ENKE, klareren: JA.

**Til denne ret hører et stort midterstykke ca. 1½ kg af en stor laks (5-6 kg) Fisken rengøres skræbes og saltes let i ca. ½ time på køl. Imedens koges en luge af 3½ - 4 liter vand, 1 dl. eddike, masser af salt, (100gr.) en hel citron skåret i kvarte, 6 laurbærblade, 2 hele nelliker, 15 hele peberkorn og 1 løg, samt 2 store skefulde hummerfond eller en ½ krebseterning. Det hele koges ca. 10 min og derefter kommes laksen ned i vandet, der samtidig skrues helt ned, så vandet kun lige skælver. Det koges i ca.10 min. medens man skummer grundigt. Derefter nedkøles laksen i vandet, så hurtigt det nu lader sig gøre.**

**En dressing bestående 1 bæger med 38% Creme fraiche og tilsvarende mayonnaise der blandes og hvori der knuses 1 fed hvidløg tilsættes 2 tsk. Rigtig god (gerne røget) paprika (gerne syrlig) og salt, og peber, HP sauce, en ANELSE karry, ketchup, tabasco samt citronsaft overhældes den istandgjorte laks der er skilt fra benene og hvor skindet er fjernet. Det hele serveres på et fad der pyntes af med, slikasparges, kaviar, hele store grønlandske lagerejer, citron eller lime og masser af friskklippet dild. Hertil masser af frisk franskbrød gerne surbrød eller Jarls hjemmelavede.**

# Jarl & Jettes opskriftkort

