Laks varmrøget med akvavit og granskud

Posted on 1. april 2014 at 21:32 by [Jensen](http://jg.enwebside.dk/da/author/mads/) / [Opskrifter](http://jg.enwebside.dk/da/category/opskrifter/) / [0](http://jg.enwebside.dk/da/laks-varmroeget-med-akvavit-og-granskud/#respond)

Laks varmrøget med akvavit og granskud– grillede asparges med kørvelcreme (4 pers.)

**Laksen**

* Ca. 500g laksefilet med skind
* ½ spsk salt
* 1 tsk sukker
* 2 håndfulde granskud/
* Lidt akvavit/snaps
* En håndfuld asparges (den trævlede ende knækkes af)

**Kørvelcreme**

* 1 dl skyr eller yoghurt
* 1 dl majonæse
* En håndfuld friskhakket kørvel (med stilke)
* Salt
* Peber
* Honning
* Citronskal + saft

**Fremgangsmåde**

**Laksen**

*Dagen før* Drys salt og sukker på fiskens kødside og stil den i køleskabet.

*På dagen* Dup laksens kødside tør, smør den med lidt olie og læg den med kødsiden ned på indirekte, lav kulvarme (Kulbakkerne skal ikke være fyldt helt op med kul). Lad låget på grillen stå åben nogle minuter efter kullene er klar, så temperaturen falder til det ønskede niveau.

Læg granskud ovenpå kulbakke og luk grillens låg. Der skal være varme nok til at skabe røg og duft, men tilstræb samtidig at holde grillens temperatur under 110C – det giver det bedste og mest saftige resultat.

Det må gerne tage mindst ½time for laksen at blive færdig. Læg evt. flere granskud på kubakkerne. Laksen er færdig, når den ved et let bræk på det tykkeste sted, lige akkurat skiller i saftige glinsende flager.

Vend laksen, hvis den har fået nok farve.

Når laksen er klar: Flyt den fra varmen, skru op for gassen, løft kulbakkerne og grill apargesene, smurt med en smule olie.

**Kørvelcreme** Pisk skyr/yoghurt og majonæse sammen og bland kørvel i. Smag til med salt, peber, honning og citronsaft. Opbevar på køl indtil servering.

**Ved servering** Pluk en skefuld grandskud, hak dem groft og vend med lidt akvavit. Fordel blandingen hen over laksestykket.