SENIORMADLAVNING

KOLDRØGET LAKS
40 PERSONER

Ingredienser

4 Laksesider på ca 600 gr

Ca 400 gr salt

160 gr rørsukker

Fremgangsmåde

Start med at trimme laksesiden til, skær løst skind væk og sørg for at tjekke om der skulle have gemt sig et ben eller 2.
Bland salt og sukker i en skål.
Læg laksesiden med skindsiden ned af i et fad.
Drys nu salt samt sukker ud over laksen så det ligge i en jævnt lag. Kom også lidt af blandingen under laksen.
Vakuumpak derefter laksen, og læg den på køl i ca. 10 timer hvis man har mulighed for det.
– Alternativt kan dette gøres i et fad. Blandingen af salt og sukker fordeles over laksen, kom en smule på skindsiden. Stil laksen i køleskabet og lad den trække i ca. 10 timer. Saltningstiden kan enten forlænges eller forkortes.. Jeg synes at det passer fint med 10 timer, så rammer jeg en saltbalance, der er som jeg gerne vil have den.
Efter de 10 timer tages laksen ud af køleskabet og skylles grundigt under den kolde hane for at fjerne overskydende salt.
Tør nu laksen grundigt af med køkkenrulle.
Læg den i et andet fad evt. på en rist så der kan komme luft til.
Nu skal laksen tørre et døgns tid i køleskabet, man kan også hænge den i et flueskab hvis temperaturen ude er tilpas lav. Vil man nu have en laks der er lidt mere fast i kødet, skal den tørre i længere tid.
Under tørringsprocessen dannes en tynd tør hinde på laksen bestående af protiener, der under saltningen har været flydende, det hedder Pellicle på engelsk. Det er med til at laksen tager meget bedre imod røgen når man kommer dertil.
Nu er det røgetid! Læg laksen på en rist eller bind den op i halen. Forbered røgeovnen til koldrøg.
Koldrøgning ligger i området 15-25 grader i røgkammeret. Og røg gerne om natten hvor temperaturen ikke er så høj. Og gerne i Forårsmånederne og Efterår
Nu skal laksen røges første gang. Her kan man vælge at købe en meget fin røgeovn eller man bruger sin kuglegrill. Forbered røgovnen med en blanding af bøg og rødel. Her WEBER en indsats til at koldrøge med. Røg laksen ved koldrød i 10-12 timer.
Når røgblandingen er kommet igen lægges Laksen på en rist med skindsiden ned i kuglegrillen og låget lægges på. Luftspjæld skal stå en sule åben så der kommer ilt til røgsmuldet.
Nu skal laksen i køleskabet og trække i 12 timer inden den skal røges igen.
Efter 12 timer på køl hvor røg har fordelt sig i laksen, skal den nu røges anden og sidste gang. Røg laksen ved koldrøg igen med en blanding af bøg og rødel.
Efter laksen er røget anden gang, skal den igen på køl og trække et døgn eller 2, inden den er klar til servering.
Server laksen skåret i meget tynde skiver sammen med Rævesovs og Dild.