

Lax - Ur den Spanska Kokboken

Vi nordbor äter ofta Lax från både från Svenska vatten och de Norska fjordarna. Spanien har också lax i sina fiskavatten om än kanske inte i lika stor mängd som de Norska fiskarna och odlarna erbjuder. Redan på medeltiden fiskades det rikligt med lax i de Austuriska vattnen. Här liksom i Norden var lax igen delikatess på den tiden utan snarare en tjugig vardagsmat. På 1700-talet fiskades det mer än 12.000 laxar i floderna – officiellt – men det kan ha varit ännu mer. Under början av 1900-talet föll fångsterna avsevärt och det fanns risk för utrotning av fisksorten. Idag fiskas det framförallt i floderna Rio Sella, Cares, Eo, Esva, Narcea och Deva. Fisket är omgärdat av rigorösa bestämmelser, bland annat måste fisken vara mer än 55 centimeter lång och varje fiskare får maximalt ta upp tre fiskar. Denna vildlax med sitt muskelkött och intensiva smak är en delikatess.

Du kan ovan läsa hur vi anrättar vår lax. Här kommer ett recept hämtat ur den Spanska kokboken och med smaker från Austurien:

Salmon a la Ribereña

4 skivor lax
mjöl till panering
2 msk olivolja
2 msk smör
4 skivor Serano skinka
1,25 dl fiskbuljong
1,25 dl Cider

Skölj laxskivorna, torka av dom och salta och peppra

Vänd filéerna i mjöl

Hetta upp en stekpanna med olivolja och smör och stek sedan filéerna cirka 3-5 minuter på var sida

Strimla skinkan och stek den i fett

Häll på fiskbuljong och cider och låt såsen koka ihop

Lägg upp filéerna och häll på såsen. Servera gärna med färskpotatis och någon grönsak.

Smaklig måltid!