

GULLMARSSTRANDS FISK & SKALDJURSGRYTA

10 portioner

Blåmuslor

1 nät blåmuslor
3 msk olja
? schalottenlök
3 dl vitt vin

Fiskgryta

600 g laxfilé
600 g torskfilé (eller annan vitfisk)
färska räkor
1,5 kg potatis
1 st schalottenlök
2 msk smör
1 g saffran
5 dl grädde
5 dl vatten
3 dl blåmusselbuljong
hummerfond
2 st medelstora morötter
sockerärtor
salt
peppar

BLÅMUSSLORNA

Börja med att rengöra musslorna med en liten kniv och en grov borste. Släng de musslor som är trasiga och de som inte sluter sig när man knackar på dem. Lägg musslorna i kallt lättsaltat vatten i två timmar (sötvatten dödar musslorna). Hacka schalottenlöken fint. Hetta upp en stor vid kastrull och tillsätt oljan. Fräs löken i hög värme och tillsätt musslorna. Låt fräsa i ca 1/2-1 minut. Tillsätt vinet och låt musslorna ångas i ca 4 minuter, tills de öppnat sig och blivit tillagade. Tag upp musslorna och spara juicen.

FISKGRYTAN

Koka potatisen. Finhacka löken och fräs den i en stor gryta tillsammans med saffranen. Låt fräsa i ca 2 minuter. Tillsätt blåmusselfonden, grädden och mjölken, smaka av med lite hummerfond, salt och peppar. Koka upp och låt koka i ca 5 minuter. Strimla morötterna och sockerärtorna till tändsticksformade strimlor. Skär fisken i bitar och pochera fisken varsamt i sjudande lättsaltat vatten. Lägg grönsakerna i saffranssåsen och låt dem koka med i ca 2-3 minuter, så de blir varma men ändå krispiga. Lägg potatisen i botten på tallrikarna/skålarna. Lägg fisken ovanpå potatisen. Håll den gula saffranssåsen och grönsakerna över fisken och potatisen. Dekorera med musslorna och lite färska räkor där stjärterna är skalade eller en kokt havskräfta. Toppa med lite dill.

Servera gärna med ett nybakat bröd och lite aioli.

De färska räkorna kan bytas ut mot frysta som blandas ner i grytan.

