

SMÖRSTEKT TORSKRYGG MED RÄK- OCH DILLSKUM SAMT MANDELPOTATISPURÉ

8 portioner

Torskrygg

1,5 kg torskrygg
0,5 l vatten
1 dl salt
0,5 dl socker
peppar
smör

Mandelpotatispuré

2 kg mandelpotatis
3 vitlöksklyftor
75 g smör
3 dl grädde
1 dl mjölk
salt
peppar
4 st vårlökar/salladslök
2 st gröna äpplen

Räk- & dillskum

1 kg räkor med skal
1 st schalottenlök eller gul lök
2 st morötter
1 st palsternacka
0,5 dl kallpressad rapsolja
1 msk tomatpuré
2 st vitlöksklyftor
5 dillstjälkar
2 msk dillfrön
2 st lagerblad
6 vitpepparkorn
4 dl vitvin
1,3 liter vatten
4 dl vispgrädde
2 msk pressad citronsaft
4 krm salt
3 krm nymalen svartpeppar
1 dl kall mjölk

SMÖRSTEKT TORSKRYGG

Blanda samman vatten, salt och socker tills det löst sig till en rimmlag. Stycka torsken i portionsbitar på ca 150 gram och lägg dem i rimmlagen. Låt torsken rimma i 15 minuter. Tag upp fisken och låt den torka på en handduk. Smörstek skinnsidan försiktigt i stekpanna och låt sedan fisken vila på ett bleck tills den ska serveras.

RÄK- & DILLSKUM

Skala och finhacka löken. Skala och skär morötterna och palsternackan i små kuber. Fräs lök, morötterna, palsternackan och räkor i rapsoljan i ca 4 minuter. Tillsätt tomatpurén och fräs ytterligare 1 minut. Skala och pressa i vitlöken, tillsätt dillstjälkar, dillfrön, lagerblad och vitpeppar. Häll på vitvinet, vattnet och låt koka tills hälften av vätskan återstår. Häll i grädden och fortsätt koka såsgrunden till dess att endast 1,5 liter återstår. Sila av såsen och smaka av med salt, peppar och citronsaft efter behag. Eventuellt kan såsen redas lite med maizenamjöl till en simmig konsistens.

(forts)



MANDELPOTATISPURÉ MED ÄPPLE OCH VÅRLÖK

Skala potatisen och koka den mjuk. Under tiden; skala vitlöken och dela den i 8 klyftor. Smörstek vitlöken i lite av smöret så den blir gyllenbrun och mixa sedan vitlöken till en puré. Skiva salladslöken fint.

Skala äpplena och dela dem i riktigt små tärningar, och förvara i vatten med citron. Håll av potatisen och låt den ånga av några minuter.

Passera potatisen genom en passörkvarn eller en potatispress.

Blanda ner grädde, mjölk, smör, vitlök och smaka av med salt och peppar.

Tillsätt till sist salladslöken och äppletärningarna.

SERVERING:

Ställ in fisken i ugnen på 150°C och tillaga tills fisken är 45°C i kärntemperatur, använd digitaltermometer.

Tillsätt den kalla mjölken i såsen och mixa med en mixerstav till ett skum.

Lägg potatispurén och fisken (skinnsidan uppåt) på tallriken.

Tag skummet och lägg på fisken och låt det försiktigt rinna ner över tallriken. Dekorera med dill.

Goda grönsaker till är sparris, kantareller och sockerärter som bara behöver fräsas lätt.

