

## Champinjonfyllda rödtungsrullader med konjakssås

Receptet kommer från Stallmästargården i Stockholm.



Det här behöver man för 4 personer  
6 hg filé av röd-, berg- eller sjötunga (totalt 12 filéer = 3 fiskar)  
2-3 dl fiskbuljong (tärning)  
5 msk cognac  
4½ dl vispgrädde  
1 ask kryddkrasse eller storbladig persilja  
1-2 stänk tabasco  
1½ msk smör

### Till fyllning

1 burk champinjonkräm à 180 g  
3 msk mycket finhackad gul lök  
1 msk cognac  
2 krm salt  
½ krm nymalen svartpeppar.

### Tillbehör

Kokt ris eller nykokt pressad potatis

Gör så här:

1. Smöra en lång vid panna eller en kastrull med smör. Koka upp fiskbuljongen. Lägg ut filéerna på arbetsbänken och salta lätt ca 1 tsk.
2. Blanda ihop champinjonkrämen med samtliga ingredienser till fyllningen. Fördela och bred ut krämen på filéerna. Rulla ihop till rullader och fäst försiktigt med tandpetare.
3. Ställ rulladerna i pannan. Tillsätt buljongen och cognacen. Koka upp, täck med lock och sjud fiskrullarna i 10-15 min beroende på rullarnas omfång. Kan även göras färdiga i ugnen på svag värme ca 100 gr. Används sjötungfilé krävs gott och väl den längre tiden, då dess kött är betydligt fastare.
4. När fiskrullarna är klara, lägg upp på lätt smort uppläggningsfat, täck med folie och håll varmt.
5. Sila fiskbuljongen och låt den koka ihop på högsta värme tills knappt ½ dl återstår. Tillsätt då grädden och koka ihop ytterligare 5-8 min till en lagom tjock sås. Vispas hela tiden så att såsen inte bränner vid samt koka på stark värme.
6. Smaka av såsen med ett par försiktiga stänk tabasco, ev. salt om det behövs, samt fräscha till cognacsmaken med mer cognac. Det hela tonas ner och rundas av med en klick kallt smör som vispas i på slutet. Är såsen för tjock, späd med mera grädde.
7. Hacka och tillsätt krassen alt. Persiljan. Hettan upp, men koka ej såsen, slå den över fiskrulladerna och servera omedelbart på varma tallrikar med ris eller nykokt pressad potatis.

**Château Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve Blanc (nr 2813)**  
Vitt vin , Torrt, Friskt & Fruktigt Information om drycken  
Ursprung [Frankrike](#), Rhonedalen, Côtes du Rhône Årgång 2012  
Användning Serveras vid 8-10 °C till rätter av fisk eller till ljust kött.

Smak Torr, fruktig smak med inslag av gråpäron, honungsmelon, citrus och örter.

