

Varmrättsansvariga var Mats J, Jan och Benneth

Sjötungsrulle med skaldjursås och purjolök

(Vi använde rödtunga)

För 6 personer

12 fiskfiléer
smör till formarna

salt, peppar
600 gr räkor
120 g purjolök

Skaldjursås

2 msk smör
1 msk vetemjöl

4 msk konjak
5 msk skaldjursfond(flaska)
1/2 dl vitt vin
4 dl vispgrädde
salt, peppar



Gör så här

Skala potatisen och lägg i kallt vatten.

Smält smöret i en kastrull. Rör ner mjölet, håll i konjak, skaldjursfond, vin och grädde. Koka upp under omrörning, låt sjuda ca 10 minuter, smaka av med peppar och salt. Varmhåll.

Sätt ungen på 125°

Smörj 12 koppar/formar, rulla ihop filéerna och lägg dom i kopparna/formarna (alternativt lägg filéerna i en form). Ställ kopparna/formarna på en ugnsplåt.

Sätt in mitt i ugnen ock "baka" i ca 15 minuter eller tills filéerna känns färdiga.

Skala räkorna. Koka purjolöken några minuter, dela löken på längden, så att det bildas breda band.

Dela och koka potatisen, pressa den precis före servering.

Vicka ur fiskrullarna och håll vätskan i såsen. Lägg upp rullarna på purjobanden på varms tallrikar. Strö över räkor och håll över såsen. Den som vill vara riktigt lyxig garnerar med tryffelstrimlor. Pressad potatis passar bäst till denna rätt

Alvarinho Contacto Nr 6707 2017

Flaska , 750 ml

Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula päron, nektarin, örter och limeskal. Serveras vid cirka 8°C som aperitif eller till fisk- eller skaldjursrätter.

