

Varmrätten tillagades av Kjell, Mats J, Mats S och Lars Ö

Bergtung med räkosås och potatispuré

Ingredienser 4 portioner

- 800 g bergtungafilé
- 2 dillkvistar
- 3 pilgrimsmusslor
- 0,5 dl vispgrädde
- 1 krm strösocker
- 16 färska räkor
- salt
- peppar



Räksås

- ca 400 g färska räkor
- 1 gul lök
- 1 morot
- 2 klyftor vitlök
- 50 g rotselleri
- 0,5 fänkål
- 1 msk tomatpuré
- 2 msk cognac
- 2 dl torrt vitt vin
- 1 dl vispgrädde
- vitpeppar
- cayennepeppar
- citron
- salt
- peppar

Gör så här

Räksås

- Skala räkorna. Lägg de skalade räkorna i en bunke samt skalet i en kastrull.
- Skala grönsakerna och tärna dem.
- Fräs räkskalen med tomatpuré i olja. Tillsätt därefter grönsakerna. Fräs en liten stund till. Slå på cognac och tänd eld. Häll på vinet och ca 2-3 dl vatten. Låt det reducera ner till hälften. Skumma av under hela tiden (ta bort skummet som lägger sig på ytan).
- Sila av allt i kastrullen till en ny kastrull. Fortsätt att reducera ner fonden tills den får en god och kraftfull smak. Slå på grädden och koka ihop i 10 minuter. Smaka av med salt, peppar, cayennepeppar och citronsaft.

- **Bergtunga**
- Sätt ugnen på 125 grader.
- Fyll en ugnssäker form till hälften med vatten och ställ den i mitten av ugnen.
- Skär filéerna i 8 jämnstora bitar. Salta och peppra filéerna. Hacka dillen fint samt strö över filéerna.
- Mixa pilgrimsmusslorna tillsammans med grädde, salt, peppar och socker (detta ska fungera som ett "klister").
- Bre ut det mixade över samtliga filéer i ett tunt lager.
- Skala räkorna. Placera räkorna jämnt fördelat på hälften av filéerna. Lägg nu på resterande filéer som lock.
- Plasta in alla fyra paket i plastfolie.
- Lägg nu plastfoliépaketen i vattenbadet i ugnen. Tillaga fisken tills innertemperaturen är 48grader. Använd termometer för bästa resultat.

The Econic

Chardonnay, 2021

USA

Kalifornien

13 % vol.

Produktnummer: Nr 6716

Fruktig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av gula äpplen, brynt smör, ananas, kardemumma, valnötter och grillad citron. Serveras vid 8-10°C till smakrika rätter av fisk eller ljust kött.

