

Denna rätt tillagades av Gustav och Kjell med lite hjälp från Stig

Räkfylld bergtunga med blomkålspuré och vitvinssås

Bergtunga, fylld med räkor och färskost, serveras med vitvinssås och len blomkålspuré.

4 portioner

Ingredienser

8 bergtungafiléer

2 dl skalade räkor

400 g färskost

1 citron

ca 12 bitar saltorkade tomater

1 knippe dill

salt peppar

2 dl vitt vin

1 Blomkålshuvud

Vitvinssås

spadet från fisken

4 dl crème fraîche

smör

2 fiskbuljongtärningar

Gör så här

Sätt ugnen på 175 grader

1 Hacka räkorna.

2 Blanda 200 g färskost med räkor, 0,5 pressad citron och lite hackad dill.

3 Salta och peppra filéerna på båda sidor och lägg en klick räkröra på övre delen av fisken och rulla ihop.

4 Lägg rullarna i en smord ugnform och håll över 2 dl vitt vin.

5 Sätt in i ugnen i ca 20 minuter.

6 Värm på tomaterna tillsammans med fisken.

7 Ta ut fisken och håll av vinspadet i en sil över en kastrull och håll fisken, och tomaterna, varm under folie.

Sås

1 Koka upp vinspadet från fisken med 2 tärningar fiskbuljong och låt reducera ner lite.

2 Vispa ner crème fraîche och dill.

3 Blanka av precis innan servering med två klickar smör.

Blomkålspuré

Bryt blomkålen i buketter och koka mjuk i lättsaltat vatten, ca. 15 min. Mixa sedan med 100 g färskost, smaka av med salt och peppar.

VIN. VITT VIN FRISKT & FRUKTIGT

Dimension Chardonnay, 2022

Sydafrika, Western Cape

Produktnummer: Nr 5006

Fruktig smak med inslag av fat, päron, ananas,
citrus och vanilj. Serveras vid 8-10°C till lättare rätter av fisk,

