

Varmrätten tillagades av Christer, Kjell och Mats J

### Havets Wallenbergare 4 pers

Havets wallenbergare är husmanskost när den är som bäst! görs biffarna av färs från fisk som blandas krämig med vispgrädde och steks gyllene. Serveras på klassisk vis med potatismos, gröna ärtor och rårörda lingon.



### Ingredienser 4 pers

Potatispuré	Wallenbergare
900 g. mjölig potatis	250 g laxfilé utan skinn
1 1/2 dl mjölk	250 g torskfilé eller annan vit fisk utan skinn
1 1/2 dl vispgrädde	2 tsk salt
3 msk smör	2 krm vitpeppar
salt	1 st ägg
Riven muskot	3 1/2 dl vispgrädde
	ca 2 dl ströbröd eller panko
	1 1/2 msk Hummerfond
	1/2 dl hackad dill
	rapsolja
	smör

### Till servering

rårörda lingon, kokta gröna ärtor, citronklyftor, dill

### Gör så här

Sätt ugnen på 125°C.

Tina fisken (om fryst används) och torka fisken torr med hushållspapper.

Ställ in bunken och kniven till en matberedare i frysen minst 30 minuter.

**Potatispuré:** Skala potatisen och koka mjuk i lättsaltat vatten. Häll av. Värm mjölk och grädde i en kastrull. Pressa potatisen och blanda med smör och gräddmjölken till en puré. Smaka av med salt.

**Wallenbergare:** Skär fisken i mindre bitar och lägg i den kalla bunken med salt och peppar. Mixa så att fisken finfördelas och drar ihop sig till en boll. Tillsätt ägget och mixa igen tills färsen drar ihop sig till en boll. Häll i vispgrädden i en tunn stråle, lite i taget under fortsatt mixning.

Forma smeten till 4 stora eller 8 mindre (för 4 port) runda bollar med blöta händer och lägg på ett fat med ströbröd. Tryck till försiktigt och vänd runt i ströbrödet. Stek wallenbergarna i rikligt med olja och smör tills de är gyllene. Lägg i en ugnform och ställ in i mitten av ugnen ca 10 minuter tills innertemperaturen är 58°C.

**Till servering:** Servera med potatispuré, Rårörda lingon, ärtor och citronklyftor. Toppa gärna med dill och Brynt smör

## Saint Clair

### Vicar's Choice Barrel Chardonnay, 2020

Nya Zeeland, Marlborough 89.00 r

Fruktig, nyanserad smak med tydlig fatkaraktär, inslag av gula äpplen, brynt smör, mango, kardemumma, kryddor och lime

