

Varmrätten tillagades av Johan, Per och Torbjörn

Laxfärserad rödspättafiler

10 personer

Ingredienser

20 rödspättafiler
1kg laxfil
3 krm salt
1,5 krm vitpeppar
3 ägg
1,5 dl grädde



Tillagning

Skölj de 20 fiskfiléerna. Lägg lax i en matberedare och finfördela den. Tillsätt salt, peppar, ägg och späd med grädde. Kör i matberedaren tills färsen blir slät. Fördela färsen på mitten av varje filé. Rulla ihop fiskfiléerna från huvudsidan så att stjärtbiten kommer ytterst.

Vitvinsås med saffran

10 personer

Ingredienser

3 schalottenlök
80 g smör
3,75 msk vetemjöl
5 dl vitt vin
8,75 dl fiskbuljong eller vatten och en fiskbuljongtärning
5 dl grädde
1 krm saffran, bara några korn
gräslök och räkor för garnering

Tillagning

Skala och finhacka schalottenlök.
Fräs löken i smör i en såskastrull. Spara en msk smörtill slutet.
När löken är mjuk rör du ut 3,75 msk mjöl och fräser några sekunder till.
Rör i vitt vin och sedan fiskbuljong (eller vatten och rör ut fiskbuljongtärning).
Låt koka i 10 minuter på medelvärme.

Sjud fileérna tills de blir vita och ogenomskinliga. Sila spadet.

Sila bort löken eller mixa såsen slät med en stavmixer. Tillsätt saffran

Rör i grädde. Låt småkoka i 10 minuter.

Smaka av såsen med salt och peppar innan servering. Vispa i en klick smör på slutet - mixa gärna upp såsen lite fluffig med stavmixer. Garnera och rör gärna i lite hackad gräslök på slutet.

Petit Chablis
La Chablisienne, 2020

Frankrike, Bourgogne, Chablis

Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, krusbär, mineral, örter och citron. Serveras vid 8-10°C som aperitif, till sallader eller lättare rätter av fisk och skaldjur

