

**Varmrätten** tillagades i huvudsak av Torbjörn och Magnus med hjälp av Gustav och assistans av Christer

### **Parmagratinerad rödtungafilé med champagnesås**

#### **4 personer**

4 st rödtungafiléer á ca 170 gr

4 st pilgrimsmusslor

1 dl gott torrt vin

2 finhackade schalottenlökar

+ 1 till fiskpochering

1 msk av vardera grönsaks- fisk- hummerfond

7 dl vatten

5 dl + 1 dl vispgrädde, 40%

Mousserande torrt vin c:a 3 dl

Smör 1 msk till sås + lite till formen

100 gr god parmesan, finriven

Ljus Maizena till redning av såsen

Ugnsfolie

1 påse Sockerärtor

Dill och citron, Salt och peppar

Serveras med pressad potatis

#### **Gör så här**

Smörj en ugnsfast form

Salta och peppra filéerna. Vik dem dubbla, lägg i den smörade formen

Häll lite vin i botten + 3 finhackade schalottenlökar

Täck med tättslutande ugnsfolie. Förkoka i 10 - 12 minuter, i 160 grader

Spara, sila skyn för att använda i såsen

"Sveta" schalottenlöken i lite smör

Såsfond görs på "färdig" såsfond. Blanda 1 msk av varje fondsort med 7 dl vatten tillsatt schalottenlöken låt den reduceras hälften

Häll såsfonden i en tjockbottnad kastrull

Vispa i 3 msk smör, tillsatt därefter grädden peu om peu

Reducera till önskad konsistens, red av med Maizena till önskad konsistens

(Tänk på att den blir tunnare med vinet)

Toppa med 1 dl mousserande vin

Vispa 1 dl grädde. vänd försiktigt ner i såsen precis innan gratinering, för att få en "fluffigare" gratineringssås

Dela pilgrimsmusslorna i 3 skivor

Lägg filéerna på en tallrik (alt ugnsfast form)

Lägg de skivade pilgrimsmusslorna ovanpå, håll över såsen, strö över parmesanost

Gratinera i ugnen 3-5 minuter på grilleffekt 250 grader. Bevaka noga!!!

Garneras med citron och dill

Servera med pressad potatis och sockerärtor

#### **Petit Chablis Domaine Sainte Claire**

J M Brocard, 2019 149.00 kr

Frankrike, Bourgogne, Chablis, Petit Chablis

Nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, honungsmelon, citronskal och mineral.

