

Varmrätts ansvariga var Lennart S, Per och Stig

Varmrätt

Rimmad torskrygg, serveras med primörer, äggrulle och hummersås



"Blanda 3 msk salt, 4 tsk strösocker och 1,5 l vatten.

Putsa torskryggen och lägg i den kalla lagen tillsammans med ev. smaksättning. Låt ligga i minst en timma innan tillagning.

Koka hårdkokta ägg och kyl ner dem i kallt vatten, riv dem sedan på ett rivjärn och smaksätt med salt, peppar och smält smör. Ca 1 tsk smör/ägg. Lägg i en plastfolie, rulla och in i kylan.

Finhacka 4 charlottenlökar, fräs i lite smör och håll över 3 dl. Torrt vitvin. Reducera till hälften, sila av samt tillsätt 1 l grädde, låt koka och reducera något. Tillsätt hummerfond (ganska mycket) smaka av med ev salt och peppar. Rör sedan ner 200 gr smör utan att koka.

Kan sedan smaksättas med finhackad persilja och lite cognac

Tvätta och skär potatisen i ca. 1,5 cm tjocka skivor. Bryn skivorna i smör och och gör dem färdiga i ugnen i ca 20 min på 220 grader (kan sänkas efter hand)

Ansa primörerna och tillaga dem efter tycke och smak.

Vrid ner ugnen på 150 gr. Ställ in torsken i 10-12 min (52-54 gr)

Servera tillsammans med primörer och övriga tillhandahållna ingredienser

Ruppertsberger Nussbien

Riesling Kabinett , 2016

Ungdomlig, druvig smak med liten sötma, inslag av päron, honung, äpplen och citrus. Serveras vid cirka 8°C till fisk- och skaldjursrätter, gärna med heta asiatiska inslag, eller som sällskapsdryck.



Torres Santa Alkoholritt

Digna Nr 1987

Aromatisk, fruktig smak med inslag av päron, krusbär, nektarin, tomatblad och lime. Serveras vid cirka 8°C till rätter av fisk och skaldjur, eller till syrliga getostar.

