

Varmrätts ansvariga var Mats, Lars J, Roland och Stig

Varmrätt

4 portioner

Varm terrin med fisk och skaldjur

- 1 st sjötunga eller rödtunga, 500 g (be ev. att få fisken filead) till 4 filéer i affären
- 200 g (helst färsk) laxfilé utan ben
- 4 st kokta havskräftor
- 200 g oskalade räkor. Vid otippade frysta räkor salta lit extra och låt dem tina långsamt.
- 2 dl torr vermouth
- 2 dl vatten
- 1 st fiskbuljongtärning
- 1 st liten finhackad gul lök
- 1 msk vetemjöl + 1 msk smör till redning i såsen. Alt. använd Maizena + smör
- 3 dl vispgrädde eller crème fraîche
- 2 msk kryddkrasse
- 50 g löjrom eller annan fiskrom
- 2 plattor fryst smördeg
- 1 ägg till pensling
- 4 elfasta portionsskålar (10-12 cm i diameter)



Så här gör man

1. Har du en hel sjötunga, börja med att filea den. Tag bort huvud och skinn på båda sidor.
2. Skär två filéer på varje sida av fisken. Det går bäst med en tunn böjlig kniv (filékniv).
3. Rulla ihop sjötungfiléerna och fäst ihop med en tandpetare.
Skär laxen i ca 2m stor kuber.
Skala havskräftorna och räkorna
4. Koka upp 2 dl vermouth och 2 dl vatten + fiskbuljongtärningen.
Lägg fiskbenen med en del av räk- och kräftskalet och den finhackade löken och låt koka sakta i ca 15 min. Sila över buljongen i en kastrull.
5. Koka sakta (sjud) fisken i buljongen under lock till 57 - 58° (10-15 min)
Lägg i laxen när det återstår ca 5 min av tiden.
6. Lyft upp fisken med hålslev och låt den rinna av väl. Tag bort tandpetarna.
7. Fördela fisken i portionsskålarna och låt den svalna, Fördela också skaldjuren i skålarna.
8. Koka ihop buljongen till hälften (kolla mängden med en träslev från start).
Blanda under tiden 1 msk mjöl med 1 msk smör till en jämn massa.
Tillsätt grädden låt koka upp. Klicka i mjölblandningen i buljongen. Alternativt använd Maizena till lämplig tjock "tät" och slät sås erhålles och avsluta med smöret.
9. Tag såsen från värmen och smaka av med salt och ev mer vermouth.
10. Så här långt kan man förbereda dagen före eller några timmar innan det skall serveras.
11. Sätt ugnen på 275°. Kavla ut degplattorna så de täcker skålarna och dela sedan i två delar.

12. Fördela romen och krassen i skålarna. Pensla skålarna över ytterkant med uppvispat ägg. Täck varje form med en degplatta och skär bort överflödig deg. Pensla deglocken med uppvispat ägg även runt kanterna för "klistringens" skull. Stick lufthål med en kniv genom deglocken.
13. Ställ formerna på en plåt i mitten av ugnen och baka i ca 5-10 min. Sänk värmen till 225° och täck ev. med folie mot slutet om det blir för mycket färg.
14. Öppna helst inte ugnsluckan under de första 5 min, då degskalet håller på att stabilisera sig. Servera formarna omedelbart och låt det frasiga degskalet ersätta ris eller potatis.

- **Gustave Lorentz** Nr 5244
- **Gewurztraminer Réserve** , 2016
- **Frankrike** , Alsace

Parfymrad smak med liten sötma, inslag av litchi, päron, rosor och kryddor. Serveras vid cirka 8°C till asiatiska rätter av ljust kött eller som sällsapsdryck.

