

# Pocherad fiskfilé med kantareller, skogschampinjoner, hummer, sherrysås och potatispuré



**8 personer**

## **Potatispuré**

800 g mandelpotatis  
1 dl mjölk  
1 dl vispgrädde  
salt, peppar och muskotnöt

Skala och koka potatis och gör en puré genom att tillsätta mjölk och grädde. Smaka av med salt, peppar och riven muskotnöt.

## **Fisk och sås**

1,2 kg fiskfilé  
3 dl fiskfond  
3 dl vitt vin  
1/2 dl sherry  
1 dl vispgrädde  
200 gr smör  
Salt, peppar

Salta fisken och pochera den i ugnen med lite vatten och vin på formens botten. Koka ihop alla ingredienser till såsen och reducera. Montera ned smöret på slutet med en stavmixer. Smaka av.

## **Svamp- hummersallad**

300 gr kantareller  
300 gr skogschampinjoner  
200 gr hummerkött  
salt och peppar

Stek svampen i smör. Krydda med salt och peppar. Tag undan 8 fina bitar hummer till servering. Vänd i resterande hummerkött just före serveringen.

## **Servering**

dillvippor

Lägg upp svamp-hummersalladen som en bädd. Lägg fisken ovanpå. Lägg potatispuré bredvid. Spegla såsen försiktigt runt om på tallriken och dekorera fisken med en hummerbit och en dillvippa