

Torsk- o Lax Queneller med hummersås, Pommes Duchesse

6 personer

Fiskqueneller (ca 12 st)

400 g torsk eller koljafilé
300 g laxfilé
4 äggulor
3 dl vispgrädde
salt
vitpeppar
1 fiskbuljongtärning (tillsätts i det sjudande vattnet)



Kontrollera att filéerna är **fria från fiskben**. Dela i mindre bitar, kör hälften av av varje fisksort i matberedaren till **en grov färsröra**. Blanda färsen med äggulorna, och vispgrädden, smaksätt med **vitpeppar o salt**. Håll fiskfärsen kall. Forma fiskquenellerna till "ägg". Sjud i saltat vatten ca 6-8 min. **OBS!** Gör först ett prov, om **quenellen** delar sig, rör i ytterligare en äggula i färsen. Håll quenellerna varma med folie.

Hummersås

2 dl matlagningsgrädde
2 msk vetemjöl
2-3 msk hummerfond
spad från kräftstjärtarna
1 dl vitt vin eller vatten
1/2 - 1 msk tomatpasta
salt, peppar, kummin

Blanda ut mjölet i matlagningsgrädden. **Koka** samman vin, kräftspad och grädden. Tillsätt tomatpasta, salt, peppar. Smaka av med hummerfond och kummin. Låt sjuda på låg värme i ca 10 min.

Pommes Duchesse (ca 18 st)

12-15 st potatisar av mjölig sort
3 ägg
salt
vitpeppar
ev. gräddmjölk

Koka potatis i lättsaltat vatten. Mosa potatisen med elvisp, tillsätt ägg och kryddor. Tillsätt ev. lite gräddmjölk, moset skall dock ha ganska fast konsistens. Splitsa moset till vackra potatistoppar på en bakplåt. Gratinera i ugnen i 225-250° tills topparna blir gyllenbruna.

Fördela tre pommes duchesses och två queneller per person på en spegel av hummersås. Använd varma tallrikar. Lägg kräftstjärtar, dillkvist och två kokta gröna sparris (korsade) över quenellerna.