

Grillad Hälleflundra i Rödvinssås och Selleripure

(Receptet räknat på 4 pers.)

Såsen göres på följande sätt:

Detta behövs:
3 tsk strösocker
2 msk rödvinssinäger
2,5 dl rött vin. (ej för torrt)
3 finhackade schalotten lökar
2-3 lagerblad
3 msk kalvfond konc.
3 dl vatten
1 msk majsstjöl till redning
1 dl vatten till redningen
40 gr normalsaltat smör
1 rågad msk finhackad persilja.



Gör på följande sätt:

Bryn sockret (låt brunt så det ej får en besk smak)
Koka ihop allt utom persiljan och smöret , som anv i slutet .
Koka ner till ca 50% och anv redningen för att få en lagom konsistens.
Blunka av med smöret och tillsätt sist före severingen persiljan.

Selleripuren :

detta behöver Du:
500 gr rotselleri
300 gr skalade potatis.
Rotfrukterna kokas mjuka i vatten tillsatt 1 grönsaksbuljongtärning.

Moset köres i matberedare eller med mixerstav.

Tillsätt gräddet och buljong från koket så att en lagom konsistens erhålles
Smaka av med peppar och salt

Servera puren dekorerad med en kvist bladpersilja i en liten skål bredvid tallriken.

Kantareller - Kronärtskockor - Skållade tomater

Detta behövs:
½ burk (200 gr) kronärtskockor
150 gr färska kantareller
2 st medelstora tomater
1 st finhackad schalottenlök
Smör till stekning av svampen och värmning av kronärtskockorna
Gör så här:
Stek svampen i bitar tillsammans med löken och lite färsk timjan
Salta och peppra efter smak.

Värm kronärtskockorna i bitar om ca 2 cm i lite smör i kastrull.
Salta och peppra.
Skålla tomaterna och klyfta de skalade och urkärnade .

Lägg ut en spegel med sås och placera ut alla grönsakerna i såsen.

(glöm ej att strö över den finhackade persiljan)

Stek fisken på het järn - gärna randat för bättre utseende.

Anv. Olivolja - salta och peppra - Skapa en gyllenbrun stekyta och lagom fast inuti utan att vara överstekt.

Placera ut den stekta fisken ovanpå grönsakerna . Dekorera med några blad persilja före serveringen.