

Glacerad halleflundra med sötsur dillsky, potatiscrème och ångkokta betor

4 pers

1. Purjo

12 bitar purjolök
1 msk olivolja
1 msk smör
1 msk vatten

Detta är original. Man kan även ha ex. sparris

2. Dillglace

3 dl grönsaksfond
1 dl plockad blancherad dill
Arrowrot
2 msk olivolja
1 blancherad vitlöksklyfta

Kolla så det inte blir för stark vitlökssmak

3. Sötsur dillsky

1 msk strösocker
5-6 dillstjälkar
1 bit finskuren rotselleri
2 finhackade schalottenlökar
½ finskuret äpple
2 dl vitt vin
¼ dl äppelcidervinäger
3 dl kalvfond eller lite till
1 tärnad palsternacka
2 msk smör

3x3 mm

4. Potatiscrème

200 g potatis
4 msk smör
1 dl grädde

skalad sparrispotatis

Går att blanda visp och matlagning

5. Betor

8 betor
smör

Gula eller röda eller polka

Sötkorn, salt, peppar

Gör så här

1 Skär fisken i snygga kuber/portionsbitar á ca. 120-150g

2. Välj de vita delarna av purjon och skölj noga. Skär i ca. 8 cm längder. Skall ligga under fisken vid serveringen. Baka dem möra i smör, olja och vatten. 150 grader

3. Reducera grönsaksfonden till 1 dl. Mixa med dillen. Sila. Värm försiktigt. Red med arrowrot. Vispa i oljan. Skiva vitlöken och blanda i glacen. Låt inte vitlöken ligga i för länge. Då blir det för stark vitlökssmak.

4. Karamellisera sockret till skyn i en kastrull. Lägg i dillstjälkar, rotselleri, lök, äpple och fräs några minuter i det karamelliserade sockret. Tillsätt vinet och vinägern. Reducera till hälften. Häll i kalvfonden och reducera till hälften.

Sila.

Vispa i smöret. Tillsätt palsternackan. Kolla syra och sötma noga!

5. Koka potatisen i saltat vatten. Låt den ånga av. Pressa den och vispa den sedan med smöret och grädden. Smaka av med vitpeppar och salt. Skall inte vara tjock!

6. Om möjligt! Skala betorna. Spara skalrenset. Skär snygga kulor med kuljärn. Kör rensen, med alla betrester i en grönsakscentrifug. Vacuum-förpacka i lagom stora paket, kulorna, saften och smör. Lägg in i ångugn 97 grader tills dom är mjuka. Ca 30 minuter

7 Lägg fisken på smörad plåt. Pensla med glacen. Krydda med salt och vitpeppar Baka den i ugnen på 120-130 grader i 8-10 minuter Innetemperaturen skall vara 52-54 grader Ej mer Då blir hälleflundra supertråkig! Vi vet.

Upplägning

Placera firren på purjo. Drittla potatis snyggt runt eller vid en sida. Såsen runt fisken. Den eventuella betan/betorna lite vackert vid sidan.

