

Parma-torskfilé à la Oro



6 personer

Parma-torskfilé

600 g urbenad torskfilé
6 parmaskinkskivor
Maldon-salt
Smör till sås och toppning
1 kruka basilika till garnering

Halvera den urbenade filén i rektangulära portionsbitar på c:a 80g.
Filé-biten formas till en rulle. Surra Parma-skinka runt torskfilén, tryck till så att rullen håller formen.

Parma-torsken placeras på smord form. Lägg en klick smör på toppen av torskfilén. Strö över Maldon-salt.

Placeras i 200° 15-18min, till 50° innertemp.

Sauce Juice de la pommes

Tillagningstid ca 40 min
3,5 dl koncentrerad äpplejuice
3,5 dl grädde
50g smör

Sås

Äppeljuicen reduceras till en 1/3 av volymen. Juicen skall bli karamelliserad.(ljusbrun)
Tillsätt grädde och blanka av med smör.

Servering:

Torskfilén serveras på varma tallrikar på en spegel av äpplesåsen.
Dekoreras med basilikakvist.