

STEKT ABBORRE MED SELLERIKRÄM

4 personer

600 g abborrfile
1 1/2 dl grovt rågmjöl
1 tsk salt
2 msk rapsolja
2 msk smör

Sellerikräm:
600 g rotselleri
4 dl mjölk (3%)
2 msk crème fraîche
1 tsk salt

Betor:
400 g gulbetor
eller polka betor
1 msk konc
flädersaft
3 msk rapsolja
saft av 1/2 citron

Smör:
100 g smör
1/2 gul lök
2 msk kapris
1 citron, rivet skal
1 msk hackad gräslök
2 krm salt

Blomkål:
250 g blomkål
1 msk rapsolja
1/2 tsk salt

Garnering:
smörgåskrasse



Beredning:

Betor: Koka betorna mjuka i vatten i en kastrull. Skala och skär dem i klyftor. Blanda flädersaft, olja, citronsaft och salt. Häll marinaden över betorna och låt stå till servering.

Selleri: Skala och skär sellerin i små bitar. Koka dem i mjölken tills de blir mjuka. Häll av mjölken och mixa sellerin med crème fraîche till en slät kräm. Smaka av med salt.

Smör: Bryn smöret tills det blir gyllenbrunt och börjar dofta hasselnötter. Häll det genom ett kaffefilter. Skala och finhacka löken. Blanda smöret med lök, kapris, citronskal, gräslök och salt.

Blomkål: Ansa och bryt blomkålen i buketter. Skär dem i cm-tjocka skivor. Stek skivorna i olja tills de blir mjuka, ca 4 min på vardera sida. Krydda med salt.

Fisk: Krydda mjölet med salt och vänd fisken i mjölet. Stek den gyllenbrun i olja ca 3 min på varje sida. Tillsätt smöret mot slutet av stekningen och ös fisken med stekfettet så att den får en krispig yta. Låt fisken rinna av på hushållspapper.

Servera den nystekta fisken med sellerikräm, marinerade betor, blomkål och det brynta smöret.

Garnera med krasse.