

Soufflé på sjötunga och laxrom

Gäddfärsfylld sjötunga med vermouthsås och laxrom

4 personer

4 st. filéer
100g gädda
2 st. ägg
2 dl grädde
salt, peppar, muskot
100g laxrom
1 1/2 dl vermouth torr
1 1/2 dl fiskbuljong
1 1/2 dl grädde
salt, vitpeppar
Citrongräs
Liten bit purjolök
Smör

Filéer av sjö/bergtunga.
Färs eller småhack

alt. Forellrom till garnering

5 cm efter behag, fint skuret
Använd den gröna fina delen. Ej vita.

Gör så här

1. Här behöver man 4 cocotter smorda med lite smör. Börja med att banka fiskfiléerna försiktigt mellan plast och klä dem runt kanten på formarna. Mixa sedan den malda gäddan med salt, peppar och ägg i mixer. Häll under gång **försiktigt** i grädde, färsen skall bli slät. Spritsa färsen i formarna och baka i vattenbad i ugn 175° i ca 15-20 minuter. Man ser när den sufflerar lite, då är den färdig.

2. Under tiden kokas såsen: Blanda vermouth, fiskbuljong och grädde. Låt det hela koka ihop på spisen, smaka av med salt, peppar och fint skuret citrongräs. Vill man ha tjockare sås reducerar man den längre.

3. Montera slutligen ner 1 msk smör och mixa helst med stavmixer. (Sila om du vill.)

4. Stjälp upp formen på tallrik och toppa med rommen (ev. avrunnen). Slå sås och finskuren purjolök över, dock ej på rommen.



