

## Piggvar med kronärtskocka, rödvinslök och tryffelsås (4 personer)



4 piggvarsfiléer á ca 150 g, 1 dl torrt vitt vin, 2 schalottenlökar, 10 g smör, tryffelsalt

Pochera filéerna på spisen ca 5 minuter i vinblandat vatten i smörad platoir (låg kastrull)  
Tryffelsalta dem.

### Bakelse på kronärtskocka och persiljerot

4 små kronärtskockor, 2 stora persiljerötter, 2 dl bladpersilja

1 dl mjölk, ½ dl vispgrädde, 1 citron, salt och peppar

1. Tag bort stjälken på skockorna och koka dem ca 30 minuter i lättsaltat vatten och saften från 1 citron. När skockorna har kallnat, skär ut bottenarna till 4 rundlar.

2. Skala persiljerötterna. Skiva överdelarna av rötterna i 8 skivor, jämnstora med skocksbottnarna. Koka dem al dente i lättsaltat vatten .

Skär resten av persiljerötterna i små tärningar och koka dem mjuka i mjölk/gräddblandningen. Späd vid behov. Mixa blandningen med bladpersiljan till en jämn och slät smet. Krydda.

3. Varva kronärtskocksrundlarna med persiljepuré och skivad persiljerot till en bakelse. Ställ kallt tills det är dags för servering. Värm då i ugn 120 grader.

### Rödvinslök

12-16 röda (ekologiska) smålökar, 1 dl rött vin, lite smör, en nypa strösocker.

Skålla lökarna i kokande vatten. Skala. Koka i rödvin tills lökarna känns mjuka ,men spänstiga. Låt vinet reduceras till sirapskonsistens, Smaksätt med salt, smör och socker.

### Tryffelsås

10 g tryffel, 2 schalottenlökar, 6 dl kycklingfond, 2 dl vitt vin, 2 msk smör.

Hyvla tryffeln tunn med tryffelmandolin. Finhacka löken. Fräs svamp och lök i lite smör samt tillsätt vinet. Reducera till ca hälften. Tillför kycklingfonden och koka ihop ytterligare (till hälften). Vispa i resten av smöret.

## **Sparrispotatis**

300 g sparrispotatis

Skala potatisen och koka den mjuk i lättsaltat vatten.

## **Servering**

Lägg piggvaren på en uppvärmd tallrik. Placera kronärtskocksbakelsen, rödlöken i sin sås samt potatisen runt om fisken. Hälls tryffelsås över halva fisken.