

## Sjötungsfilé med Skaldjurssås på Purjobädd



### 6 personer

3 sjötungsfiléer  
600 gr räkor  
300 gr kantareller färska  
3 st purjolökar  
1 kg mandelpotatis  
salt  
dill

### Skaldjurs sås

2 msk smör  
1 msk vetemjöl  
2 msk konjak  
5 msk skaldjursfond (flaska)  
½ dl vitt vin  
4 dl vispgrädde  
salt  
vitpeppar

### Skaldjurs såsen

Smält smöret i en kastrull. Rör ner mjölet. Häll i konjak, skaldjursfond, vin och grädde. Koka upp under omrörning. Låt sjuda i 10 minuter, smaka av med salt o vitpeppar.

### Sjötungsfilén

Dela sjötungsfiléerna på längden så att det blir 6 filébitar. Smöra timbalformar, salta filéerna på båda sidor, rulla ihop och lägg dem i timbalformen. Ställ på en ugnsplåt, in i ugnen på 125\* tills innertemperatur 55\*

### Tillbehör

**Kantareller** smörfräses med salt o finmalen svartpeppar.

**Purjolök** finskurna halva ringar smörfräses med salt o finmalen svartpeppar.

**Mandelpotatis** skalas o kokas i saltat vatten.

**Räkor** skalas till bl.a dekoration

**Purjolöksblad** skärs i lämplig bredd o ca 15 cm längd, förvälles i saltat vatten några minuter.

### Servering (Varma tallrikar)

Börja med purjolöksbladen vilka lägges i en solfjäder. Fyll på med den smörfrästa purjon. Lägg sjötungan på purjobädden o gör en sås-spegel. Dekorera m räkor o dillkvist. Till sist kantarellerna o mandelpotatisen.