

Hälleflundra med tryfflad blomkålspuré och parmesan. Savojkål och skummad sås gjord på mousserande vin



Recept för åtta personer

Hälleflundra

1,2 kg hälleflundra
1 liter vatten
1 dl salt
50 g smör
gräslök

Blomkålspuré

2 blomkålshuvud
Grönsaksbuljong
4 tsk tryffelolja
100 g smör
1 dl finskuren gräslök
2 dl färskrivna parmesan
Färskrivna muskot
Salt och peppar

Sås

3 schalottenlökar
1 msk smör
4 dl + 0,5 dl vatten
2,5 dl + 1 dl mousserande vin
2,5 msk koncentrerad fiskfond
3 msk vetemjöl
2 dl vispgrädde
2 krm salt

Kål

400 g savojkål, mycket grönt
150 g socker ärtor
2 msk smör
1 tsk salt

Beredning

Skär hällflundran i 8 bitar. Blanda vatten och salt i en bunke. Rör tills saltet lösts upp. Lägg hällflundran i saltlagen och rimma 30 minuter i kyl. Sätt ugnen på 150°. Tag upp och torka fisken på hushållspapper. Bryn den i smör och lägg på ett smörat bleck. Stek i ugn till 52 grader innertemperatur.

Puré. Skär blomkålen i mindre buketter, lägg i kastrull och häll på buljong så det täcker. Koka tills blomkålen mjuknar. Obs ej för mjuk. Mixa hastigt. Den får gärna vara lite ”chunky”. Rör ner tryffelolja, smör, gräslök och parmesan. Smaka av med salt, peppar och muskot. Varmhåll till servering.

Sås. Skala och finkacka schalottenlöken. Fräs i smör. Tillsätt 4 dl vatten, 2,5 dl mousserande vin och fond. Reducera till hälften. Sila bort löken. Red av såsen med mjöl utblandat i vatten. Låt koka 3 minuter. Tillsätt grädde och värm. Tillsätt ytterligare 1 dl vin och värm. Krydda med salt. Mixa till en skummig sås med mixerstav. Servera extra sås i såsskålar.

Grönsaker strimla kål och sockerärtor mycket fint. Förväll 1 minut i lättsaltat kokande vatten. Fräs snabbt i smör strax före servering. Krydda med salt och peppar.

Serveras med skinnsidan uppåt. Dekoreras med finhackad gräslök.