

Fiskqueneller à la Skagen (6 pers)

*Bild saknas
för receptet*

Ingredienser:

	Fiskfärsen:
350 gr	gädd- eller gösfilé
1 st	äggvita
½ krm	cayennepeppar
1 ½ tsk	salt
1 msk	potatismjöl
3 dl	vispgrädde
	Sås:
1 msk	finhackad lök
2 dl	torrt vitt vin
2 st	fiskbuljongtärningar
500 gr	räkor
5 dl	creme fraiche
1 ½ dl	hackad dill
	Tillbehör:
150 gr	löj- eller sikrom

Gör så här:

Fiskfärsen:

1. Skär fiskfilén i mindre bitar. Lägg dem tillsammans med äggvita, cayennepeppar och salt i matberedaren.
2. Kör det hela tills du får en finfördelad seg massa. Tillsätt potatismjölet. Kör vidare samtidigt som du tillsätter grädden. Kör därefter ytterligare 1-2 min tills du får en slät och fin fiskfärs.
3. Inför serveringen; smöra lätt en låg vid panna med lock. Forma fiskfärsen med hjälp av en vattendoppad sked till knappt äggstora queneller och lägg dem tätt i pannan. Fyll försiktigt på med hett vatten som lagom täcker bullarna. Tillsätt ca 1 ½ tsk salt och sjud det hela mycket sakta under lock i ca 10 min.

Sås:

Koka upp lök, vin och fiskbuljongtärningar och låt det koka ihop till hälften. Skala räkorna och hacka dem grovt. Tillsätt creme fraiche i buljongen och koka såsen ett par minuter. Tillsätt slutligen räkor och dill och smaka av såltan.

Servering:

Vid serveringen lyfts quenellerna upp med hjälp av en hålslev. Eftersom quenellerna är mycket lätta och porösa får de hanteras med varsam hand. Fördela såsen över bullarna, garnera med rom och servera omgående.