

Kaffepanerad gösfile med Canneloni



PASTADEG

Recept för åtta personer

250 g Vetemjöl 5 st Hela ägg
250 g Durumvetemjöl 1 st Äggula (Råd! Använd ej kylskåpskalla ägg)
Vatten eventuellt

Forma en grop i mjölet och knäck i äggen mitt i mjölet
Blanda ut äggen med en gaffel till de förenats fullständigt med mjölet.
Arbeta sedan degen med händerna tills den är fullständigt homogen och fast.
Tillsätt ev. mer vatten om degen är för fast eller mer mjöl om degen är för mjuk.
En perfekt deg skall inte fastna på fingrarna.
Slå in degen i plastfolie och låt vila 1 timma. (om möjligt)
Forma degen till en rektangulär rulle.
Skär 1 cm breda skivor, 1 i taget, täck över degen.
Kör biten med pastadeg i maskinen.

Ställ valsens på siffran 1 = 3 mm. Kör deg genom valsarna.
Upprepa detta moment 5-6 ggr. Vik degen varje gång och mjöla i mitten om det behövs

När degen är jämn passera en gång per steg genom valsarna, med först siffran 2 sedan 3, fortsätt till önskad tjocklek. 6 blir bra.

CANNELONI Recept för sex portioner

Färska pastaplattor (11 x 8 cm en canneloni)
375 g mozzarella
2 krukor färsk basilika
½ citron
Salt och peppar

Mixa mozzarella, basilika, citron, salt och peppar i en matberedare till en fin smet.
Lägg ut pastaplattorna, fyll på med mozzarellasmeten.
Forma till en rulle, ”limma” med vatten och tryck ihop ändarna med en gaffel.
Håll pastan fuktig med en våt handuk.
Baka i en oljad form i ångugn på 150°C i ca åtta minuter.

GÖS Recept för fyra personer

4 st 150 g portionsbitar gös
25 g svart råris, 15 g kaffe Zoégas Pasiòn Colombia
Olja

Kör kaffe och ris till ett fint mjöl i mixer.
Panera fisken på skinnsidan och krydda med salt och vitpeppar på köttssidan.
Stek sedan i olja på hög värme tills skinnet är krispigt.
Baka klart fisken i ugn. 150°C Fisktemp. 48°C

SÅS

Recept för åtta personer

3 dl crème Fraiche
2 dl vitt vin
2 cl citronolja
½ citron
1 tärning grönsaksbuljong
30 g smör
Salt och vitpeppar
Maizena ev.

Koka ihop alla ingredienserna till såsen i tio minuter, förutom Maizena, smör, salt och vitpeppar.

Smaka av med salt och vitpeppar, red sedan eventuellt av med Maizena.
Mixa såsen och smöret med en stavmixer.

SOCKERÄRTOR OCH GARNERING

Recept för fyra personer

200 g sockerärtor
8 strå gräslök
1 rödbeta
Salt

Koka sockerärtorna ”al dente” i lättsaltat vatten.

Beredning RÖDBETSGARNITYR

Tag på handskar.
Skala rödbetorna.
Svarva dem i en äppelskalare i långa strimlor.
Skölj strimlorna under kallt rinnande vatten i 10 minuter.
Förvara i is vatten i kyl till montering.
Innan montering skall vattnet rinna av på en handuk.
Salta lätt.
Dekorera varje rätt med ett nystan råa rödbetor.