

Huvudrätt

Gäddqueneller, saffransås, crème ninon och fänkålscrudité, 6 pers.



Det här behöver du; fisk

- 500 g gäddfilé
- 3 st äggulor
- 2 dl vispgrädde
- 1 tsk salt
- Några varv med vitpepparkvarnen (helst handrubbade korn från Indien)
- Några drag med muskotnöt
- 0,5 tsk cayennepeppar
- 1 msk hackad dill
- 2 schalottenlökar
- grön tångkaviar till garnering
- lite fiskfond till kokvattnet

Saffransås

- 2 st schalottenlökar
- 1 kvist timjan

- 5 champinjoner
- Några persiljestjälkar
- smör till stekning
- 5 dl fiskbuljong
- 3 dl torrt vitt vin
- 3 dl vispgrädde
- Salt, efter smak
- Nymalen vitpeppar, efter smak
- 1 pkt saffran (0.5 g)
- Några stänk citron
- 50 g smör

Så här gör du;

Queneller

Mal gäddfiléerna tre gånger på den finaste skivan i en kvarn, eller dela dem i mindre bitar och kör dem i matberedare till färs.

Ställ in fiskfärsen och grädden en stund i frysen så att de blir riktigt kalla och får samma temperatur. Det minskar risken för att färsen delar sig.

Ta ut färsen och grädden ur frysen.

Lägg färsen i en bunke eller lägg den i matberedaren igen.

Häll på äggulorna.

Hacka schalottenlök fint och stek i smör på svag värme utan att den tar färg.

Tillsätt samtliga kryddor, lök samt dill och rör om så att färsen binder sig med äggen.

Häll ner en tunn stråle av grädden under ständig omrörning eller på lägsta hastighet i beredaren och arbeta in den sakta så att inte färsen skär sig.

Ta fram två större matskedar och ett glas med hett vatten. Sätt ner skedarna i vattnet och forma äggformade queneller av den släta gäddfärsen. Lägg quenellerna på en tallrik som du hållt lite vatten på så att quenellerna inte fastnar. Koka upp ½ liter vatten med salt, lite fiskfond och lite vitt vin. Det ska smaka hav om vattnet. Sänk temperaturen så att vattnet bara sjuder. Lägg i queneller, 3-4 åt gången och låt småkoka i cirka 5 minuter. Lyft upp dem med en hålslev och låt vila på en tallrik.

Saffranssås

Skala och hacka löken samt hacka champinjoner.

Fräs tillsammans med persiljestjälkar och timjan i en kastrull utan att det tar färg.

Slå på buljong och vinet. Koka ner till cirka hälften av vätskan återstår. Häll i grädden och koka ner såsen ytterligare, till ca 4-5 dl är kvar. Smaka av med salt, peppar och lite citron. Sila såsen. Såsen ska vara tjock.

Vispa ner saffran och blanka av med smör strax före servering.

Tillbehör

Crème Ninon, Fänkålscrudité och Grönsakstrimlor, finskurna "Julienne".

Ninonkräm 6 pers.

- 500 g gröna ärtor
- 2 schalottenlökar, finhackade
- 4 dl vatten med en tärning grönsaksbuljong
- 1 citron
- salt och peppar
- 2 dl vispgrädde
- 1+1 msk smör
- 4 kokta pressade potatisar (ytterligare en vid behov av fastare kräm)

Skala och finhacka löken. Fräs den mjuk i smöret i kastrull utan att den tar färg. Tillsätt grönsaksbuljong, ärtorna och grädden. Låt koka 5 minuter. Mixa soppan slät. Blanda ned den pressade potatisen och resterande smör. Smaka av med salt, peppar och pressad citron. Krämen ska vara relativt fast, ej rinna ut vid upplägg.

Fänkålscrudité 6 pers.

- 1 större fänkål
- 1 dl olivolja
- 3 msk citronsaft
- Plockad dill
- Salt och socker

Hyvla fänkålen tunt med mandolin. Lägg fänkålen i kallt vatten ca 20 minuter. Lyft upp och låt rinna av. Blanda med olivolja, citron och färsk dill. Smaka av med lite salt och ev. lite socker.

Grönsaker Julienne

Finstrimla sockärtor med kniv, palsternacka och morötter med julienneskärare som du förväller lätt i lite saltat vatten. De ska vara "al dente" vid servering.

Upplägg till servering;

Lägg upp en mindre mängd crème ninon i rundel på tallrik. Lägg fänkålscruditén i riklig mängd ovanpå. Ställ två queneller ovanpå, toppa dem med lite tångkaviar för syns skull och droppa lite sås på fisken samt några droppar på tallriken. Lägg julienne-grönsaker vid sidan om på tallriken. Kompletterande sås serveras i snipa på bordet.

Vid servering använd varma tallrikar