



Gastronomiska sällskapet
Marmiterna i Helsingborg

Måndagen den 7 mars 2005

TORSK MED SAFFRANSSÅS OCH FRITERADE ROTGRÖNSAKER

4 pers

4 skivor torsk à 150 gr
salt , peppar
vetemjöl

Friterade grönsaker

1 stor morot
1 bit rotselleri
1 palsternacka
1 purjolök
matolja
salt

Sås

1 dl vitt vin
2 msk fiskbuljong
1 finhackad schalottenlök
½ g saffran
4 dl vispgrädde
salt, peppar
pressad citron

Skala och strimla grönsakerna fint. Vänd strimlorna i vetemjöl, skaka bort överflödigt mjöl.

Salta och peppra fisken och vänd den i vetemjöl.

Koka ihop vin, saffran, buljong och lök tills hälften återstår, tillsätt grädden och koka simmigt. Smaka av med salt och peppar

Hetta under tiden upp olja i en tjockbottnad gryta. Friterar grönsaksstrimlorna. De ska vara mjuka men samtidigt frasiga på ytan. Salta dem och låt dem rinna av på hushållspapper. Hetta upp en grillpanna och pensla den ordentligt med matolja, grilla fisken eller stek den ca 3-5 min på varje sida.

Lägg grönsaksstrimlorna på varma tallrikar, lägg fisken ovanpå, droppa såsen runt och servera genast.