

Torsk med rostad jordärtskockspuré, svamp, picklad lök, sidfläsk, samt senapssås.

Ingredienser

600 g Grov torskfile med skinn
200g sidfläsk
800 g jordärtskockor
3 dl svamp av valfri sort, gärna Kantareller eller skogschampinjon
2st Rödlökar eller några röda steklökar
2 schalottenlökar
skånsk grov & stark senap efter smak, samt dijonsenap
torrt vitt vin
2 dl grädde
0,5 dl hönsbuljong
1dl creme fraiche
Ca 5dl mjölk
färska örter som dill, dragon, gräslök.

Gör så här:

Börja med att göra en rimmningsvätska efter anvisning och dela torsken i portionsbitar. Lägg i och låt rimma i kylan mellan 1-3 timmar beroende på tjocklek.

Skala rödlöken och dela i båtar eller dela steklöken på mitten. Koka upp en 1-2-3 lag och lägg i löken (om stora bitar, så gör ett uppkok) och låt stå i rumstemperatur till serveringen.

Skala och gnid in jordärtskockorna i olja och rosta till lätt bruna i 175 gradig ugn tills de är mjuka rakt igenom. Finhacka under tiden en schalottenlök och svetta i lite smör/olja och lägg i jordärtskockorna och slå på en dl vitt vin och koka upp och låt koka en minut eller två, täck nu kockorna med mjölk och låt sjuda tills mjölken kokt in i kockorna Mixa jordärtskockorna med lite smör och smaka av med salt och peppar, håll varmt under lock.

Medan kockorna sjuder gör såsen: Skala och finhacka två schalottenlökar och svetta i olja/smör utan att de tar färg, slå på vin och koka upp, tillsätt nu buljongen och låt koka upp innan ni tillsätter grädde och creme fraiche och koka ihop till fin smak, sila och ställ åt sidan. Innan servering så koka upp såsen och ställ åt sidan och smaka av med senap och lite färsk dragon om ni har. Det är viktigt att såsen inte kokar när senapen blandats i.

Skär ned svampen och stek vacker i smör och olja och håll varmt eller värm upp till serveringen. Stek sidfläsket i tärningar tills det är knaprigt och lägg på hushållspapper tills serveringen.

Ta upp torsken och torka av med hushållspapper och peppra skinnsidan, stek nu i smör och olja tills skinnet har fått fin färg och är lite knaprigt, lägg på plåt med skinnet upp och baka i 140 gradig ugn till 42 graders innertemp och ta ut och lyft över på hushållspapper och låt vila ett par minuter innan servering.

Lägg nu upp allt snyggt!

Smaklig måltid!