FISK

Rödbetsrisotto med rimmad torsk och dillkräm

Kock: **Cecilia Vikbladh** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Krispig, söt och härligt rubinröd, den godaste risotton?ever, tro mig! Den mjälla torsken, tillsammans med risotton är en himmelsk kombo. Dillssåsen, krämig, het och syrlig - du måste bara prova!

Fisken rimmar man för att fisken ska få ett fastare kött som inte trillar sönder.

INGREDIENSER

Risotto
6-8 små rödbetor
8-9 dl grönsaks- eller kyckling/hönsbuljong
2 msk smör
1 msk olivolja
1 gul lök finhackad
3 dl risottoris
2 dl torrt vitt vin

salt och svartpeppar
2 dl ca, riven parmesanost

Rimmad torsk- eller skreifilé
800 g torsk- eller skreifilé
1 l vatten
4 msk salt
2 msk socker

Krondillskräm med citron och pepparrot
2 dl creme fraiche
2 msk finriven pepparrot
2 dillkronor, finhackade (eller vanlig dill)
finrivet skal av en citron
salt och svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda samtliga ingredienser till såsen och låt stå kallt fram till servering.

2. Sätt ugnen på 225 grader. Tvätta rödbetorna och ugnsbaka dem hela med skalet på i 30?40 minuter eller tills de känns färdiga. Det ska vara lite motstånd i betorna. Låt dem svalna något. Skala och skär dem sedan i småbitar. Detta och såsen ovan kan du göra dagen innan om du vill.

3. Värm upp buljongen i en separat kastrull. Skala och finhacka löken. Lägg 1 msk smör och olivoljan i en kastrull. Blanda ner löken när smöret börjar puttra. Fräs tills löken blivit mjuk, men den får inte ta färg. Tillsätt riset, rör då och då. Häll i vinet lite åt gången rör varsamt och låt vätskan absorberas. Blanda ner rödbetorna, rör om och låt allt bli varmt. Tillsätt buljongen 1?2 dl åt gången. Var noggrann med att det mesta av vätskan ska ha absorberats innan du fyller på med nytt. Smaksätt med salt och peppar. Om du behöver mer vätska när buljongen tagit slut, ta då varmt vatten, kallt vatten bryter kokprocessen. Ta kastrullen från värmen och lägg på ett lock. Hit kan du förbereda. När torsken är färdig, rör du i resten av smöret och nyriven parmesanosten. Smaka av med salt och peppar.

4. Så här gör du fisken. Rör socker och salt i kallt vatten. Skär fisken i 4 lika stora bitar. Låt bitarna ligga i lagen i minst 30 minuter. Torka av vätskan med hushållspapper. Häll ett par matskedar olivolja i en ugnsfast form. Sätt ugnen på 175 grader. Låt fisken bakas tills innertemperaturen är ca 45 grader. Tiden kan variera beroende på fiskens storlek.