



FISK

Torskmousseline med Prosciutto

Kock: **Fredrik Finn** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Ambitionsnivån är 100 och festfaktorn likaså, ett perfekt recept när du vill impa på gästerna eller bara har för mycket tid till övers. Dessutom ekonomisk då du drygar ut fisken med en kaxig mängd grädde.

Servera med hummersås eller vitvinssås, sauterad spenat och lite purjo på hjässan.

Vintips: Bra jäkla Chablis

Musiktips: Kate Bush - Wuthering Heights



INGREDIENSER

400 gram torsk (eller annan vit fisk)

30 gram ägg

200 gram grädde

1 tsk salt

1 krm cayennepeppar

2 krm vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

Se till att alla ingredienser är svinkalla

2

Ladda upp din matberedare eller mixer. Skär fisken i tärningar och mixa med salt, peppar och Cayenne till en färs. Tillsätt sedan ägg och mixa in i smeten. Fortsätt nu med försiktigt hand att hälla i grädden i en långsam stråle (tänk majo).

Färsen ska ha en lätt 'bouncy' konsistens. Låt sedan färsen vila i kylan minst 30 minuter.

3

Förbered arbetsytan, lägg ut plastfilm (ninjaplast eller liknande) på en bänk och placera prosciutto omlott (se bild). Daska sedan upp en cylinder torsksmet och rulla ihop med gott självförtroende som om du aldrig gjort något annat. Vira in smeten i ytterligare ett lager plastfilm. Låt återigen rullen vila i kylan innan tillagning.

4

Sätt ugnen på 100 grader. Fyll en form med en bottenkyla vatten och placera fiskpaketet i formen (ja med plastfolie?) Baka ca 20-30 minuter tills innetemperaturen är 48 grader.

5

Ta ut fisken ur foliepaketet och bränn gärna av skinkan med en gasolbrännare eller stek på ena i lite smör. Skiva sedan i lämpliga bitar och servera med en hutlöst fet hummersås.