FISK

Gös med jordärtskockspuré, picklad gurka & grönärtsskum

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Denna rätt gjorde jag till nyårsmiddag och den blev en succé!

Med hjälp av en vän och kock kollega som firade nyåret med mig och min fru lagade vi denna rätt. Vi var sugna på en enkel men god fiskrätt som inte tog så lång tid att laga. Blir ju alltid så att någon står och lagar mat en hel dag när alla andra har kul och det var just det vi ville undvika. Det blev en succé!
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

Grönärtsskum
200 gram frysta gröna ärtor
3 dl vatten
1 tärning fiskbuljong
1 dl mjölk
1 tsk salt

vitpeppar, efter smak

jordärtskockspuré
400 gram skalade jordärtskockor
1 dl grädde
1 tsk salt
1-2 krm vitpeppar

Picklad gurka
1 dl ättika
2 dl socker
3 dl vatten
1 st hyvlad gurka

Sotad citron
2 st delade citroner

Rimmad Gös
180-200 gram gösfilé (per person)
1 liter vatten
100 gram salt
50 gram smör

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att rimma gösfiléerna i 10% rimlag ca 15 minuter. Lyft och ställ sedan in i kylen under plast.

2. Rör ihop 1,2,3 lagen och vispa tills att sockret lösts upp. Tillsätt sedan den hyvlade gurkan och stoppa in i kylen.
Dela citronerna.

3. Koka jordärtskockorna mjuka så att dom nästan faller isär. Lyft över med hjälp av en hålslev till en juicemixer och mixa slät, tillsätt grädde pö om pö. Du vill inte ha en för lös puré, då flyter den bara ut på tallriken. Är purén fortfarande väldigt tjock och klumpig kan du ta LITE av kokvattnet och spä ut purén. Prova ta en sked puré på en tallrik och se om det håller "formen" eller flyter ut platt på tallriken. Diska rent juicemixern.

4. I juicemixern blandar du nu ärtorna tillsammans med vattnet och buljongtärningen. Mixa i några minuter tills att ärtorna är så släta som möjligt. Tillsätt vatten vid behov. Smaka av med salt och vitpeppar till önskad smak. Sila sedan ärtblandingen och släng allt som fastnat i silen.

5. Sota citronerna i en varm stekpanna, resultatet ska bli som på bilden. Rengör pannan och smörstek därefter gösfilérna på skinnsidan gyllenbruna, vänd sedan och stek ytterligare ca 1 minut. Värm försiktigt upp ärtskummet i en kastrull och tillsätt vid uppläggning en skvätt mjölk och med hjälp av en

stavmixer fluffar du upp skummet. Resultatet ska bli som på bilden en bubblig sås. Lägg upp maten som på bilden eller experimentera dig fram till ett lägg du känner dig bekväm med!
Smaklig måltid!