



Gös med gurkdressing och pocherat ostron

Kock: **Henrik Norström** Tid: **60 min** Portioner: **4**



En vacker rätt som är enklare än vad den ser ut. Perfekt som förrätt till nyår eller andra festliga tillfällen.



INGREDIENSER

350 g gösfilé
8 st ostron
200 g gurka, juicen
1,5 dl citronjuice
1 cl olivolja

GÖR SÅ HÄR

- 1 Ska?r go?sen i 5?6 cm la?nga och ett par cm breda strimlor. Krydda med salt och peppar. Baka i 100° ugn till 46° (ca 5?7 min). Ta ut och plasta o?ver fisken.

2

Pochera ostronen (ga?rna Spe?ciale) i sina skal och sitt eget spad 1,5 min i kokande vatten. La?gg o?ver i kallt vatten fo?r att stanna av kokningen. De o?ppnar sig inte av kokningen.

3

O?ppna ostronen, innan de a?r iskalla, pa? vanligt sa?tt och ta vara pa? juicen. La?gg ostronen pa? assiett och plasta o?ver fo?r att beha?lla l?ummen temperatur.

4

Gurkan a?r mixad och har fa?tt rinna av i en sil. Blanda gurkjuice, ostronjuice, citronjuice och olivolja. Smaka av med salt och peppar.

5

Servera den l?umna go?sen med l?umna ostron. Skeda o?ver dressingen, ocksa? l?ummen.

6

Vill du anstra?nga dig lite extra kan du krydda gurkko?tten efter egen smak och servera pa? sidan. Gott.