FISK

Sås med rökta musslor

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

En underbar sås med rökta musslor som smakar fantastiskt till fisk, kanske spöfiskad på sommarhalvåret.

Jag älskar Moules Marinière, helst med lite rökig ton. Den här såsen fångar dessa favoritsmaker.
Såsen och fisken är hjältarna på tallriken så välj fin fisk och milda fräscha tillbehör utan krångel eller utan klydd som vi skåningar säger. Smör- eller ångkokta primörer passar perfekt, kanske i ett foliepaket på grillen. Ett lent potatismos eller nypotatis.
OBS! Testa först att mixa hälften av musslorna så att inte den rökta smaken tar över för mycket. Jag köpte en burk rökta lyxmusslor i Danmark. De smakade så mycket rök att såsen blev förstörd. Det skiljer tydligen enormt mycket mellan olika producenter.
Välj någon god vit fisk och tillaga den enligt rekommendation. Min tumregel till den här typen av eleganta fiskrätter är att köpa färsk fisk, försiktig tillagning i låg temperatur och så få kryddor som möjligt för att behålla en fin smak på fisken. Jag ska även testa vid tillfälle att använda såsen som bas i en fisksoppa och lägga i massor med fina grönsaker. Borde bli gott. Längtar redan :)

INGREDIENSER

80 g rökta musslor på burk - spara några hela till servering
3 dl grädde
75 g rotselleri
1 st stor schallottenlök eller 2 små
2.5 dl vitt vin
5 dl fiskbuljong (av fond på flaska, tärning eller hemgjord)
1 klick smör (att blanka av såsen vid servering)

GÖR SÅ HÄR

1. Tärna lök och rotselleri fint. Fräs i lite smör utan att det tar färg. Slå på vinet och koka ner till ca hälften.

2. Slå på fiskbuljong och grädde och låt puttra ihop en stund.
Mixa såsen och smaka av med salt och vitpeppar. Behövs lite syra kan man stänka i lite vitvinsvinäger eller citron.

3. När det är dags att servera värmer du såsen och ser om du behöver göra något åt konsistensen, eventuellt tunna den lite.Lägg i hälften av musslorna (utan spad). Spara några till dekoration om du vill.Mixa härligheten, värm lite försiktigt igen, smaka av.
Lägg i resten av musslorna om du inte tycker att röksmaken är för påträngande. Mixa igen och smaka av. Är du nöjd, värm försiktigt igen och blanka till sist av med en klick smör.