FISK

Fiskgratäng

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Klassisk gratäng med fisk och räkor i vitt vin i en ram av vackert spritsad pommes duchesse.

Om gratängen har en lätt beige, gräddig, vinig såsighet efter att ha varit i ugnen så har du lyckats. Fiskgratängen behöver ett fatat, fylligt och smakrikt vitt vin som matchar smörigheten och fetman. Exempelvis ekologiska Bonterra Chardonnay från Kalifornien.

INGREDIENSER

500 g vit fisk (t.ex. kolja eller torsk)
500 g räkor med skal
1 nypa salt och vitpeppar
1 st dillkvist till garnering
1 st citronskiva till garnering
Vitvinsstuvning
5 g champinjoner
1 st schalottenlök
4 st persiljestjälkar
1 msk smör till fräsning

5 dl fiskbuljong
2 dl torrt vitt vin
3 dl vispgrädde + en stor klick vispad grädde
1 msk rumsvarmt smör (eventuellt)
1 msk vetemjöl (eventuellt)
1 nypa salt och vitpeppar

Pommes duchesse
1 kg mjölig potatis
3 st äggulor
2 msk smör
3 msk raps- eller solrosolja
1 nypa rivenmuskotnöt
1 nypa salt och vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och koka potatisen till pommes duchessen. Pressa potatisen, tillsätt äggulorna, smöret och oljan och vispa till ett slätt mos. Smaka av med muskotnöt och salt och peppar.

2. Skiva champinjonerna och skala och hacka schalottenlöken till stuvningen. Grovhacka persiljestjälkarna. Fräs allt i smör i en kastrull så att det blir glansigt. Tillsätt buljong och vin och låt koka ihop tills en tredjedel återstår. Tillsätt grädde och koka ihop. Sila såsen. Koka ihop till stuvningskonsistens eller rör ihop lite smör och mjöl och vispa ner det i såsen. Smaka av med salt och peppar.

3. Värm ugnen till 225°.Spritsa potatisen längs kanterna av en smord ugnsform. Skär fisken i portionsbitar. Skala räkorna. Lägg fisken i formen, salta, peppra och lägg på räkorna. Rör ner den vispade grädden i stuvningen och häll stuvningen över fisken och räkorna.

4. Ställ in formen i ugnen och gratinera i cirka 20 minuter, tills gratängen fått fin färg. Garnera gratängen med dill och citronklyftor och servera direkt.