FISK

Fiskqueneller med saffranssås

Kock: **Per Morberg** Tid: **70 min** Portioner: **4**

70

Saffran är en udda krydda som kräver sin motpart som du till exempel hittar i det vita vinet Gavi Di Gavi.

INGREDIENSER

500 g gädda
3 dl vispgrädde
2 äggulor
1 tsk salt
vitpeppar
1 dl vitt vin gavi di gavi
Saffranssås
2 stycken scharlottenlökar
5 stycken champinjoner
några persiljestjälkar
1 kvist timjan
smör till stekning

5 dl fiskbuljong
3 dl vitt vin gavi di gavi
3 dl vispgrädde
salt och vitpeppar
några droppar citron
1 påse saffran (0,5 g)
50 g rumstempererat smör

Servering
pressad potatis
smörstekt bladspenat
förvällda sockerärtor och morötter

GÖR SÅ HÄR

1. Mal filéerna tre gånger på den finaste skivan i en kvarn. Eller dela dem i mindre bitar och mixa dem i en matberedare till färs.
2. Ställ in fiskfärsen och grädden en stund i frysen så att de blir riktigt kalla och får samma temperatur. Det minskar risken för att färsen delar sig.
3. Värm ugnen till 200°.
4. Ta ut färsen och grädden ur frysen. Lägg färsen i en bunke eller lägg den i matberedaren igen. Tillsätt äggulorna, salta och peppra och rör om så att färsen binder sig med äggen. Häll sedan ner en tunn stråle av grädden under ständig omrörning eller på lägsta hastighet och arbeta in den sakta så att färsen inte skär sig.
5. Forma ?ägg? med hjälp av en blöt matsked och lägg quenellerna i en smord ugnsform. Häll på vinet. Täck formen med ett smort bakplåtspapper.
6. Ställ in formen i ugnen på mittersta falsen och ugnsbaka quenellerna i 15?20 minuter.
7. Gör saffranssåsen under tiden. Skala och hacka schalottenlöken och hacka champinjonerna. Fräs hacket tillsammans med persiljestjälkarna och timjankvisten i smör i en kastrull utan att det tar färg.
8. Häll på buljongen och vinet och koka ner tills cirka hälften återstår. Häll i grädden och koka ner såsen ytterligare tills 4?5 dl är kvar. Smaka av med salt och peppar och eventuellt lite citron. Sila såsen.
9. Vispa ner saffranet och smöret i såsen strax före serveringen.

10 Servera quenellerna med pressad potatis, saffranssåsen, smörstekt bladspenat och finstrimlade förvällda sockerärtor och morötter.