FISK

Sjötunga med champagnesås

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **6**

Finaste avslutet på året - Sjötunga i Champagne!

Utgå från en bra fond, låt såsen puttra ner tills den får den där mättade, beiga färgen, slå på champagnen, låt det ånga av och har jag sagt att man ska smaka av medan man lagar maten?

INGREDIENSER

60

1 kg filé av sjötunga
salt och vitpeppar
1-2 st morötter
3 st schalottenlökar
10 cm purjolök
3 dl champagne
1.5 dl fiskbuljong
25 g smör

Champagnesås

3 st schalottenlökar
1 st liten morot
7 st champinjoner
smör till stekning
några persiljestjälkar
1 kvist timjan
7 dl fiskbuljong
5 dl champagne
5 dl vispgrädde
75 g smör
salt och nymalen vitpeppar

Garnering

1 st morot
75 g rotselleri
0.5 st purjolök
30 st havskräftstjärtar

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 175 grader.
2. Salta och peppra fiskfiléerna, rulla ihop dem med den sida där skinnet suttit inåt och lägg dem i en smord ugnsform.
3. Skala och skiva morötterna och schalottenlöken. Skölj och skiva purjolöken. Lägg alltsammans i formen och häll på champagne och buljong. Strö över lite salt och klicka på smör. Ställ in formen i ugnen och pochera fisken i cirka 10 minuter, ös då och då.
4. Ta upp fisken ur formen och håll den varm under folie. Spara buljongen till såsen.
5. Skala och skiva löken och moroten till såsen. Klyfta champinjonerna. Fräs alltsammans i lite smör med persiljestjälkarna och timjankvisten i en kastrull utan att det tar färg.
6. Slå på buljongen från fiskkoket samt ytterligare fiskbuljong, sammanlagt 7 dl, och champagnen.
7. Koka ner tills cirka hälften återstår. Sila såsen (tryck lite med en träslev i silen) ner i en annan kastrull.
8. Tillsätt grädden och koka ner såsen ytterligare tills 6?7 dl återstår.
9. Vispa ner smöret i såsen strax före servering för att få den glansig. Smaka av med salt och peppar.
10. Skala och finstrimla moroten och rotsellerin till garneringen. Skölj och finstrimla purjolöken. Förväll alltsammans några sekunder i kokande vatten.
11. Häll lite champagne över fisken strax före servering. Servera med champagnesås och garnera med havskräftstjärtar och de finstrimlade grönsakerna.