FISK

Torskrygg med ansjovissmör och skaldjurskrokett

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Denna rätt har en viss fyllighet och passar därför bäst tillsammans med en mer mogen och utvecklad champagne, exempelvis Bollinger La Grande Année. Syran i champagnen möter den syrade löken och lättar upp fetman i det brynta smöret.

INGREDIENSER

4 bitar torskrygg à 100 g
salt och smör
Skaldjurskrokett
120 g potatis, mjölig sort
35 g västerbottensost
35 g räkor, skalade
35 g krabbkött
1 st äggula
1 st ägg
1 dl vetemjöl

1 dl ströbröd
olja till fritering

Syrad schalottenlök
1 st schalottenlök
2 msk champagnevinäger
2 msk vatten
3 msk strösocker
salt

Brynt svamp
120 g svamp (ex kantareller och karljohan)
1/4 gul lök
1 stycken vitlöksklyfta
olivolja, smör och salt

Brynt ansjovissmör
60 g smör
3 st ansjovisfiléer

GÖR SÅ HÄR

1. Skaldjurskrokett: Skala och koka potatisen mjuk i vatten. Häll av vattnet och pressa potatisen. Riv ner Västerbottensosten och tillsätt äggulan. Hacka och blanda ner räkorna och krabbköttet. Blanda alltsammans ordentligt och rulla sedan bollar som är cirka 2?3 cm i diameter. Vispa ägget lätt i en bunke; placera mjölet och ströbrödet pa? varsin assiett. Panera kroketterna först i mjölet, sedan i ägget och därefter i ströbrödet. Upprepa sedan proceduren i ägget och ströbrödet.

2. Syrad schalottenlök: Skala och skiva schalottenlöken tunt. Koka upp vinäger, vatten och socker med en nypa salt. Lägg sedan ner den skivade löken och koka upp pa? nytt. Låt sedan svalna.

3. Brynt svamp: Ansa och skär svampen i mindre bitar. Finhacka lök och vitlök. Stek svampen i olja tills svampen har fått en brynt färg; lägg då ner smör, lök och vitlök och stek i ytterligare cirka 2 minuter.

4. Brynt ansjovissmör: Lägg smöret i en kastrull och koka det på högsta temperatur tills det börjar bli lätt brynt och dofta nötigt; lägg då ner ansjovisfile?erna i smöret.

5. Värm ugnen till 150°. Lägg torskryggen i en ugnsfast form och salta fisken. Hyvla över lite smör och ugnsbaka i cirka 15 minuter, tills innertemperaturen är 45°.

6

Häll bort lagen från den syrade löken. Värm frityroljan till 170°. Fritera kroketterna tills de är gyllene och har en knaprig yta. Lägg upp torsken på tallrikarna och häll över det kryddiga smöret. Lägg på kroketten, den brynta svampen och strö över den syrade löken.Receptet är skapat av Mattias Larsson