

Torsk med vitvinssås, vårlök och pressad potatis

Ingredienser för 4 personer

Torsk:

- 800 g torsk, gärna Skrei
- Salt
- Smör
- Vitt vin

Till såsen:

- 2 – 3 dl Grädde
- 1 Schalottenlök
- Fiskfond eller grönsaksfond, 1 dl
- 1 dl gott friskt vitt vin, gärna Chablis

Potatis:

- 2-3 stora potatisar/person

Vårlök:

- 2 knippen vårlök/sticklök

Om du vill göra det extra piffigt:

- 1 msk Regnbågsrom eller forellrom

Gör så här

- Sätt ugnen på 200 grader.
- Se till att alla ben är borta ur fisken. Om du valt torskrygg är den oftast benfri, om det är en filé bör man skära bort benen genom att "byxa" fisken.
- Smörj en eldfast form och salta i botten. Lägg i fisken, salta och hyvla över ett par skivor smör med osthyvel. Häll på lite vitt vin så fisken får "fotbad".
- Skala potatisen och börja koka den.
- Tvätta och rensa vårlöken och förväll den snabbt i lättsaltat vatten, Ställ åt sidan fram till serveringen.
- Täck torsken med aluminiumfolie och ställ in den i ugnen.
- Medan fisken tillagas gör du såsen. Titta till torsken ofta under tillagningen. Den ska gå tills den blivit ogenomskinlig och börjar skiva sig. Om man använder stektermometer ska den tas ut vid en innertemperatur på 52 grader. Det brukar gå att känna på doften när fisken är klar!



Såsen

- Finhacka schalottenlöken och låt den mjukna i smör utan att ta färg. Häll på vitt vin och reducera på ganska hög värme tills bara lite vätska återstår. Tillsätt fonden och grädden och fortsätt att reducera till den blivit ordentligt tjock.
- När torsken är klar, häll av vätskan från botten på formen och häll i lagom mycket i såsen. Smaka av. Reducera evt ytterligare. Smaka av med salt.

Uppläggning och servering

- Värm tallrikarna före servering, man kan köra dem i micron på full effekt 1 – 2 minuter
- Lägg upp torsk, vårlök och sås, toppa med några korn regnbågsrom om du vill piffa till det lite extra, Pressa potatis med en potatispress direkt på tallrikarna.
- Häll upp resterande sås i en kanna så den som vill kan ta för sig.