

Röding med limesyrad gurksallad, beurre blanc och forellrom

Ingredienser för 4 personer

- 4 rödingfiléer
- 1 msk olivolja
- Salt

Limesyrad gurka

- 1 gurka
- 1 lime
- 1 msk hackad dill
- 1 nypa salt

Beurre blanc

- 1 Schalottenlök
- 1 dl vitt vin
- 1 msk vitvinsvinäger
- 6 vitpepparkorn, hela
- 150 g smör
- 0,5 dl vispgrädde
- 0,5 msk finhackad gräslök

Topping

- 0,5 dl forellrom
- körvel



Så här gör du:

Ansa och bena ur rödingfiléerna och dela på hälften.

Smörj en ungsform med olivolja i botten, salta fisken lätt och lägg fisken med skinnet nedåt i formen.

Sätt ugnen på 150 grader varmluft och gör under tiden gurksallad och sås.

(Fisken tillagas så fort, så den går in sist)

Sätt in rödingen i ugnen. Låt bakas i 10 min eller tills innertemperaturen når 42 grader.

Dra bort skinnet från rödingen och lägg upp på en tallrik. (Rödingen är färdig när skinnet går enkelt att dras av).

Limesyrad gurka

Skär gurkan i små kuber eller hyvla den i tunna skivor.

Hacka dillen fint och blanda samman med gurkbitarna, limejuice och lite salt i en skål. Låt stå svalt.

Beurre blanc

Strimla schalottenlöken och lägg i en kastrull tillsammans med vitt vin, vitvinsvinäger och vitpepparkorn. Koka ned till hälften och sila sedan av.

Klicka i smöret under konstant vispning, såsen får gärna småputtra lite lätt hela tiden.

Spar hälften av löken till fritering

När såsen tjocknat, tillsätt grädde och smaka av.

Servering

Lägg upp rödingen på en snygg tallrik

Skeda på såsen som du just haft i finskuren gräslök och forellrom i, toppa med gurkan. Dekorera med körvel och forellrom.

Recept stulet från Catarina König