

Meny

Tisdagen den 18 november 2008

En KLASSIKER FRÅN 1999

Ugnsbakad Rödtinga med Krabba,
Krasse & Musslor

&

Glassvan på Jordgubbssjö



Ugnsbakad Röttunga med Krabba, Krasse & Musslor

(4 personer)

ca 600-700 gr röttungsfilé
4 msk smör och ströbröd

Krabbstuvning:

2 msk smör
2 msk vetemjöl
1 dl grädde
1 dl mjölk
200-300 gr krabbkött
krasse

Blåmusselsås:

ca 4 dl av den goda musselbuljongen
2 dl vispgrädde
1 dl vitt vin
1 msk smör
1 msk vetemjöl
salt, cayennepeppar & vitpeppar

Garnityr & tillbehör:

Kokt pressad potatis, blåmusslor och
krasse.

Gör:

Börja med krabbstuvningen. Smält smör i kastrull, pudra över mjölet och vispa ihop till slät smet. Vispa ner gräddmjölk och låt koka ihop till en tjock sås. Tag av från värme och låt svalna. Grovhacka krabbköttet och blanda ner finklippt krasse. Blanda ihop detta med såsen när den har kallnat, ev salta & peppra.
Ställ tills vidare i kyl.

Blåmusselbuljong:

Skölj och skrubba musslorna ordentligt. Fräs grönsakerna i olivoljan utan att dessa tar färg. Tillsätt tomatpuré, kryddor, vinet och vattnet. Koka i ca 5 minuter. Lägg därefter i musslorna och koka under lock. Undvik att lyfta på

Blåmusselbuljong:

ca ½ kg färska blåmusslor
½ gul lök i bitar
2 st vitlöksklyftor (hackade)
1 liten palsternacka i tärningar
1 bit rotselleri i tärningar
1 bit morot i tärningar
det gröna från en purjolök
lite saffran
1 persiljekvist
2-3 msk tomatpuré
5 vitpepparkorn
1 lagerblad
1 krm timjan
2 msk olivolja
2 dl vitt vin
2½ dl vatten

locket, efter ca 10 minuter är det klart, då skall musslorna ha öppnat sig. Tag kastrullen från värmen och ställ i vattenbad.

Blåmusselsås:

Sila av ca 4 dl av buljongen till såsen. Tillsätt vispgrädde och vitt vin. Låt koka ihop till ca 5 dl återstår. Smält smöret och blanda ihop med vetemjöl till en kula (beurre manie). Red såsen med detta till lagom konsistens. Smaka av med salt, cayenne - och vitpeppar. Håll varmt!

Skala och koka potatisen och fortsätt därefter med fisken.

Smöra en bakplåt. Banka filéerna lätt med plattjärn eller kastrull (modell tung) mellan 2 plastpåsar. Lägg filéerna jämsides med skinnsidan mot plåten. Lägg en lagom mängd stuvning på fisken och därefter 2 filéer ovanpå så att ni formar en plattfisk. Slå lite smält smör på fisken och sikta över lite ströbröd.

Anrätta:

Sätt ugn på 200C. Baka av fisken i ca 12-15 minuter. Slå musselsåsen som spegel och lägg över fisken försiktigt med stor stekspade. Garnera med blåmusslor och krassen.

Kokt pressad potatis smakar bra till!!!!

Glass-Svan på Jordgubbssjö

(4 personer)

Pâte à choux - deg: 0.5 l vatten
200 gr smör
300 gr vetemjöl
0.5 l ägg

Gör: koka upp vatten och smör i en tjockbottnad kastrull (ej aluminium)
vispa ner mjöl och låt smeten koka under kraftig och oavbruten
vispning, smeten skall koka tills den släpper kastrullens botten,
men ej längre!
tag kastrullen från värmen, rör i smeten tills temperaturen är
under 70C
tillsätt äggmassan litet i sänder under fortsatt omrörning, när alla
ägg äri- rör i ca 10 minuter
(Pâte à choux -mix, finns att köpa i väl sorterad affär för den
bekväme!)
spritsa ut Pâte à choux-degen i en kropp och en svanhals med
krusig tyll på bakplåtspapper, se skiss



grädda i 200C ca 15 minuter,
bakverken är klara när de är lätta, fasta och gyllenbruna

Jordgubbssås

ca 500 gr jordgubbar (går utmärkt även med frysta)
mixa gubbarna med socker tills god smak erhålles

Glass-Svan

½ l god vaniljglass
2 dl vispad grädde

Anrätta: klipp upp kropparna, håll såsen som spegel,
fyll kropparna med ca 3 kulor vaniljglass
lägg upp på tallriken, spritsa lite grädde där halsen skall sitta
och sätt fast, pudra över rikligt med florsocker och servera!