



VECKANS VARA - RECEPT

Rimmad torskrygg med rödvin, champinjoner och smålök

Ingredienser 4 portioner

4 bitar torskrygg à ca 180g
12 små steklökar, skalade
200 g färska champinjoner, kvar-
tade
2 dl fiskfond
2 dl kalvsky
4 dl rött vin
ev. maizena
1 msk smör
salt

Rimlag

1 l vatten
1 dl salt
1 dl strösocker

Rotselleripuré

400 g rotselleri, skalad
och tärnad i mindre bitar
1½ dl mjölk
1 l grädde
2 msk smör
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR:

Rotselleripuré

Koka sellerin i mjölk med lite salt och 1 msk smör tills den är klar. Stick med en tandpetare eller potatissticka för att kontrollera. Sila av sellerin i durkslag och spar vätskan. Mixa eller pressa sellerin slät. Tillsätt av mjölkkoket till önskad konsistens. Smaka av med peppar och ev. mer salt. Tillsätt sista smöret och grädde efter tycke, färg och smak.

Fisken

Sätt ugnen på 170 grader
Blada allt till rimlagen kallt och vispa tills allt har löst upp sig.

Stycka ryggen i mindre bitar om 180-200 g med skinnet kvar. Lägg fisken i rimlagen och låt stå i minst 1-2 timmar, gärna över natten.

Förväll löken med ett uppkok i lättsaltat vatten. Koka ihop vin, fiskfond och kalvfond tills hälften återstår, red eventuellt med lite maizena. Klicka i en matsked smör innan servering.

Stek fisken på skinnsidan i smör i en stekpanna. Vänd fisken och ställ in i ugnen i ca 10 minuter.

Servera med rotselleripuré och en fräsch sallad.