

Stekt torsk med brynt smör och potatispuré

Vinförslag: Lotima Ivory 2021

4 port.

Stekt torsk

800 g torskrygg MSC-märkt, med skinn och utan ben

Grovt havssalt

Nymalen svartpeppar

Olja till stekning

Potatispuré

500 g fast potatis tex mandel eller Amandine

4 vitlöksklyftor

2.5 dl mjölk

smör och salt

Baconsmör

100 g bacon

100 g osaltat smör

1 msk sojasås

1 bananschalottenlök

1 vitlöksklyfta

0.5 tsk riven ingefära

4 msk färsk örter tex gräslök, körvel, persilja mm

3 msk lingon (finns i frysdiskarna i detaljhandeln)

Torskrygg

Skrapa skinnet fritt från fjäll. Strö riktigt med grovt salt på köttssidan och låt vila 20 minuter. Skölj torsken under riktigt med vatten och klappa den torr med hushållspapper. Skär torsken i 4 lika delar. Peppra lätt och stek fisken med skinnsidan nedåt i stekpanna med en klick olja. När skinnsidan är knaprig ca 5 minuter tar det, vänd fisken och stek några minuter på andra sidan. Fisken är klar i samma ögonblick som fiskköttet ändrar färg från glansigt till vitt under stekningen. Kärnan ska fortfarande vara glansig. Tips! Byt ut torskrygg till skrei eller lubbfilé.

Potatispuré

Skala potatisen och vitlöksklyftorna i mjuka i saltat vatten. Sila och låt ånga torrt.

Pressa potatisen med en potatisstöt så att alla knutor försvinner. Rör ner smör och mjölk, salta. Var försiktig med saltet eftersom fisken och baconsmöret är salta. Täck kastrullen med plastfolie för att hålla varmt.

Baconsmör

Skär bacon i små bitar och knaperstek det. Bryn smöret i en kastrull så det blir nötigt och brunt. Tag av kastrullen från värmen och rör i soja, finhackad schalottenlök, vitlök och ingefära. Rör försiktigt ned det stekta baconet.

Inför servering

Värm baconsmöret försiktigt på spisen på låg temperatur,

Lägg fisken på tallriken med en klick potatispuré bredvid. Häll på baconsmör och garnera med lingon och finhackad persilja. Smaklig spis!



Fotograf: Christina Uhlin