



FiskRom

Lönkan, 14.04 2014

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Sikromsmousse	3
Avocado med räkor och laxrom.....	4
Halstrad sik med sikrom-smörsås	5
Ärtskum med rom.....	7

Sikromsmousse

Ingredienser

3	st	Ägg
3	dl	Smetana
300	gr	Sikrom
		Dill och gräslök
1	st	Schalottenlök
		Salt och vitpeppar

Skär dill, gräslök och schalottenlök fint. Koka äggen (hårdkokta men med gulan ännu genomskinlig, 7-8 minuter), kyl dem och skala. Mosa äggen och blanda med smetanan. Tillsätt dill, gräslök, schalottenlök och rommen, rör om försiktigt så att romen inte mosas. Smaksätt med salt och peppar (försiktigt med saltet, romen har redan salt i sig). Rör om och ställ i kylskåp till serveringen.

Avocado med räkor och laxrom

Ingredienser

2	dl	Creme fraiche
3	dl	Turkisk jogurt
200	gr	Laxrom
1	st	Rödlök
½	st	Citron
1	kg	Färska räkor
		Salt och svartpeppar
1	knippe	Körvel
4	st	Avocadon (mogna)

Vispa creme fraiche och jogurt i en skål. Skala och finfördela löken. Finfördela hälften av körveln. Tvätta citronen och riv skalet i skålen. Pressa hälften av citronens saft med. Blanda i hälften av rommen. Låt stå i kylskåp i ca en halv timme. Skala avocadona, halvera och ta ut kärnorna. Skär bort en liten bit av avocadons yttre kant så att halvorna står raka. Ställ på en tallrik och fyll med rom-massan. Dekorera med resten av rommen och körveln.

Halstrad sik med sikrom-smörsås

Ingredienser, såsen

4	st	Schalottenlök
1	st	vitlösklyfta
		Färsk timjan
½	st	Citron
4	dl	Vittvin, torrt
1	dl	Grädde
200	gr	Smör
		vitpeppar

Finfördela löken. Sätt allt förutom smöret i en kastrull och reducera tills 1/3 kvarstår.

Skär smöret i kuber och tillsätt det, några kuber åt gången, i reduktionen samtidigt som du rör om kraftigt i såsen. Låt såsen hållas varm, men låt den inte koka. Gör såsens finish just innan fisken serveras (se nedan)

Fisken

6 st sikfileer, utan fjäll och ben

Grovt havssalt

Sätt saltet i en stekpanna så att det nätt och jämnt täcker botten. Värm pannen med saltet tills det ryker lätt. Lägg fiskfileerna på saltet med skinnsidan nedåt (överlasta inte pannen, gör i flera satser) och halstra fiskfileerna på medelvärme tills skinnet fått ordentligt med färg och blivit krispigt. Tag pannen av värmen och låt fisken mogna i pannen. Lyfta fileerna på serverinsfat (skrapa bort saltet) och servera med såsen.

Finish av såsen

Tillsätt finskuren gräslök, körvel och dragon tillsammans med 100 gr sikrom i såsen och rör om, servera genast på fiskfileerna

Ärtskum med rom

Ingredienser

800	gr	Ärter, frusna
6	dl	Grädde
4	dl	Fiskbuljong
200	gr	Sikrom
1	st	Rödlök
		Salt och peppar

Koka upp ärterna i buljongen, kör med stavmixer och sila.
Vispa grädden och blanda med ärtbuljongen, krydda.
Servera garnerad med rom och rödlök