



Fisk till fest

Hencca Vilén
Robert Lagus

Norsen, 9.4.2025

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Krustader med rökt lax & forellrom	3
Ceviche på sik.....	4
Laxtartar med wasabi, skäribrod.....	5
Gös med champagnesås, dillolja och forellrom.....	6
Ostkaka i glas på mascarpone med bärmelba	8

Krustader med rökt lax & forellrom

4 personer

Ingredienser:

Krustader	12 st
Varmrökt lax	100 g
Smör	50 g
Crème fraiche	¼ dl
Pressad citronsaft	2 tsk
Salt	

Till servering

Krustader	12 st
Forellrom	1 dl
Gräslök finskuren	
Dill	

1. Bryn smöret i en kastrull på medelhög värme under vispning tills det får en gyllenbrun färg och en nötig doft (125 grader).
2. Häll det brynta smöret i en matberedare eller skål och tillsätt lax och crème fraiche. Mixa till en slät smet.
3. Smaka av med citronsaft och salt.
4. Lägg lite laxfärs i varje krustad och toppa med forellrom, gräslök och dill.

Chevice på sik

GK Lönkan 12.9–12

30 min, ca 10 pers

Ingredienser:

1,5 kg	Sikfiléer
5 st	Lime
150 g	Vitlök
20 g	Ingefära
5 g	Korianderblad
1 st	Röd Paprika
2 st	Rödlökar
	Chili, suippo
	Salt och vitpeppar
	Socker

Skär filéerna i små kuber.

Tillsätt först salt enligt smak och edan saften av limen, litet åt gången.

Tillsätt övriga kryddor, rödlöken fint skuren, paprikan och chilin skuren i små kuber, korianderbladen fint skurna, ingefäran fint riven och socker.

Låt dra i minst 10 minuter, Servera.

Tips; håll fisken i frysen ca 5 min innan tillredningen, cheviken blir då saftigare.

Laxtartar med Wasabi på Skärgårdsbröd

GK 16.9–15

Tillredning ca 30 min, ca 10 portioner

Ingredienser:

6 skivor	Skäribröd
150 g	Kallrökt lax i skivor
160 g	Philadelphiaost (1 burk)
1 msk	Creme Fraiche
1 tub	Wasabi (Bio, utan sorbitol, ca 30–50 g)
3msk	Finhackad gräslök
2 st	Citron
1 knippe	Dill

Gör en jämn och smidig kräm av osten och Creme Fraichen, blanda i gräslöken. Bland i även resten enligt smak
Skär bort de hårda kanterna från brödsnivorna och dela skivan i 4 biter.

Skär 24 strimlor (ca 5 x 30 mm) av laxen, sätt åt sidan. Tärna övrig fisk i små bitar och blanda i Krämen.

Sätt en klick av krämen på varje brödbit ca 15 g, bred ut på hela biten, med hjälp av en gaffel.

Rulla laxstrimlorna till en liten rosett och sätt på brödbitarna. Dekorera med en liten citronbit och en dillkvist

Gös med champagnesås, dillolja och forellrom

4 personer

Ingredienser:

Gösfilé	600 g (4 skinnfria gösfiléer á 150 g)
Salt	
Smör, att hyvla över	
Bellaverde broccoli	200 g

Krämig champagnesås

Bananschalottenlök	1
Färsk timjan	3–4 kvistar
Champagne	3 dl (alt mousserande vin)
Champagnevinäger	1 msk
Vispgrädde	3 dl
Fiskbuljongtärning	1
Salt	

Grön dillolja

Rypsolja	1 dl
Babyspenat	6–7 st blad
Färsk dill	1 kruka

Topping

Forellrom
Krasse, klippt

1. Salta gösfiléerna lätt runt om. Låt rimma ca 10 minuter.
2. Lägg filéerna i en ugnform och hyvla smör över.

Krämig champagnesås

1. Skala och finhacka bananschalottenlöken. Lägg löken i en kastrull med färsk timjan och en klick smör. Fräs försiktigt tills löken blir glansig. Öka värmen och häll på champagne (eller mousserande vin) och vinäger. Låt koka ned till hälften.
2. Reducera samtidigt grädden till hälften i en separat kastrull.
3. Sila ner lök- och vinreduktionen direkt i den nedkokta vispgrädden. Smula i fiskbuljongtärningen. Vispa ihop och smaka av med salt.

Dillolja

1. Hetta upp rapsolja, babyspenat och dill till 60 grader i en mindre kastrull. Mixa slätt med en stavmixer eller i en matbe- redare. Mixa länge så den blir riktigt grön. Sila genom ett tyg- eller kaffefilter. Häll upp i pipflaska.

Strax före servering

1. Värm ugnen till 125 grader.
2. Sätt in fisken i ugnen tills den når en innertemperatur på ca. 46 grader (10–15 minuter).
3. Ånga eller koka bellaverden precis mjuk.

Servering

Lägg upp gös och bellaverde på en förvärmad tallrik. Häll såsen över fisken, droppa över dilloljan och toppa med forell- rom och klippt smörgåskrasse.

Tips! Sås och dillolja går bra att förbereda i god tid.

Ostkaka i glas

Timo Melto, köksmästare

Ca 10 pers

2,5 dl Vispgrädde
250 g Mascarpone ost
0,5 burk Kvarg
0,5 dl socker
1 msk Vaniljsocker
1 dl Jordgubbar
1 dl Blåbär
1 dl Jorgubbsmelba
1 dl Blåbärsmelba
Pistaschnötter till prydnad

Vispa grädden till ganska hårt skum. Vispa för hand mascarpone och kvargen. Sätt sockret och vaniljsockret i blandningen, rör om. Rör sedan blandningen i grädden. Sätt blandningen sedan i en spritspåse.

Spritsa sedan ostblandningen och melborna turvis i dessertglas. Dekorera med krossade pistaschnötter

Jorgubbsmelba	Blåbärsmelba
200 g Jordgubbar	200 g blåbär
100 g socker	100 g socker

Koka bären och sockret på låg värme ca 10 min.
Mixa sedan med stavmixer. Låt svalna. Sätt i spritspåse.