



Foto: Tv4

Ingredienser

4

- 600 g rödingfilé med skinn
- flingsalt, peppar
- olivolja, att pensla med

Vitvinsås

- 2 schalottenlökar, grovt hackade
- 2 dl vitt vin
- 0,5 l fiskbuljong (1,5 msk fiskfond och vatten)
- 2 dl vispgrädde
- 1 msk citronsaft
- 2 msk smör

Rotselleripuré

- 400 g rotselleri, skalad och tärnad
- 1 dl crème fraîche
- 4 msk smör
- 2 msk äppelcidervinäger

Tillbehör

- 1 gurka
- 60 g forellrom
- 0,5 dl hasselnötter, hackade
- 1 kruka dill, finhackad
- 1 msk citronsaft
- 2 msk olivolja
-

Gör så här

1. Sätt ugnen på 150 grader. Ställ in en ugnssäker form.
2. Putsa bort fett från rödingen och ta bort eventuella ben. Strö över lite flingsalt på köttssidan och låt rimma till det är dags för tillagning.
3. **Rotselleripuré**
Koka rotsellerin mjuk i lättsaltat vatten. Sila av och mixa slätt med smör och crème fraiche. Smaka av med äppelcidervinäger och flingsalt. Värm på låg värme vid servering.
4. **Vitvinssås**
Värm upp fiskbuljongen i en kastrull.
5. Fräs schalottenlöken mjuk i 1 msk smör utan att den tar färg i en medelstor kastrull. Häll på vinet och låt det koka ner till hälften. Häll på buljongen och låt även den koka ner till hälften.
6. Sila av vätskan genom en finmaskig sil till en ny kastrull. Tillsätt grädden och låt det sjuda upp. Tillsätt smör och smaka av med salt och citronjuice. Värm vid servering. Dessa steg kan förberedas ett par timmar innan middagen.
7. **Tillbehören**
Rosta hasselnötshacket i en torr panna på medelvärme i ca 3 minuter.
8. Skala gurkan och dela den på längden. Ta ut kärnhuset med hjälp av en tesked. Tärna gurkan i små fina bitar och lägg i en bunke. Lägg i forellromen och dillen i samma bunke och blanda runt med citronjuice och olivolja.
9. Ta ut den varma formen ur ugnen. Ringla lite olja i botten. Lägg filéerna med skinnsidan ner i formen. Tillaga i ugnen i ca 6 minuter eller tills innertemperaturen är 42 grader.
10. **Vid servering**
Lägg rotselleripuré i botten på tallriken. Lägg ut rödingen ovan på purén och strö tillbehören runt om. Mixa såsen skummig med en stavmixer och toppa med sås.