

Ugnsbakad torskrygg med lyxig champagne- och örtrisotto i skör parmesankorg *med brygd smör*

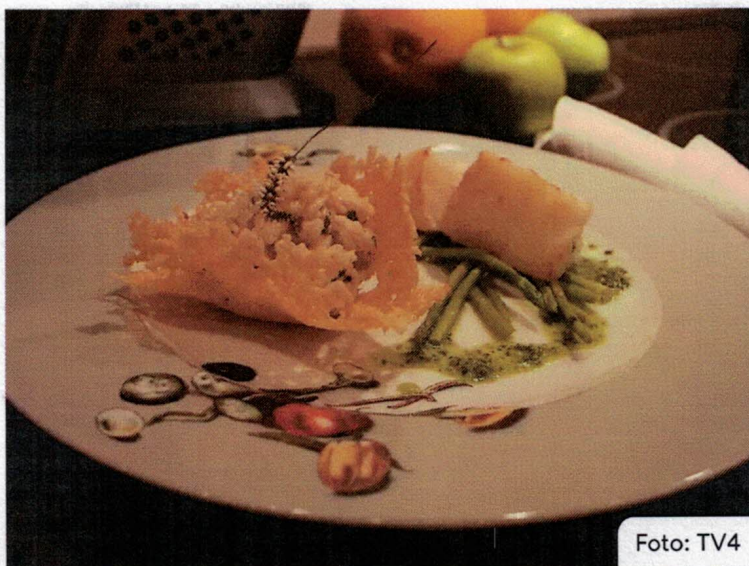



Foto: TV4

Av: Anna Nelson Från: Halv åtta hos mig

10 steg att laga | **19** ingredienser

Italienskinspirerad örtdoftande risotto som ~~serveras i en lite tidskrävande parmesankorg, men som ser väldigt elegant ut!~~ Serveras med fin torsk som fått behålla skinnet på ena sidan för att den ska hålla ihop bättre. Basilikabuljongen bryter fint av den lena torsken och ger en vacker färg på tallriken. Receptet kommer från programmet Halv åtta hos mig i TV4, där glada amatörer får visa prov på sin matlagningskonst.

Ingredienser

 8 portioner



Kom ihåg att tillagningstiden kan påverkas när du ändrar antal portioner! Portionsomvandling kommer inte med till inköpslistan.

Risotto:

4-6 schalottenlökar

2-4 msk olivolja

4 dl risottoris

2 hönsbuljongtärningar

10 dl vatten

2 dl champagne (eller torrt vitt vin)

4-6 krm smulande blandade torkade örter

4 msk färska basilikablåd, finhackade

1 dl färskrivna parmesanost

2 krm svartpeppar, nymald

lavendel garnering (eller kamomillblommor)

Parmesankorg: *Grön sparris*

~~4 dl parmesanost, grovriven av enkel sort (t.ex. Grana padano)~~

Smör

Ugnsbakad torskrygg

1200 g torskfilé, av rygg och med skinn

2 tsk salt

2 krm svartpeppar, nymald

Basilikabuljong:

2 knippe basilikablåd, löst packade

1 klyfta vitlök, finhackad

50 g smör

3 dl kycklingbuljong, av fond

Gör så här

- ~~1 Parmesankorg: Hetta upp en stekpanna med släpplätt-beläggning. Strö 0.5 dl av den rivna osten i pannan i ett jämnt tunt lager så att det blir ett runt flarn, ca 15 cm i diameter.~~
- ~~2 Låt osten smälta och stek den på medelstark värme till flarnet fått vacker färg. Upprepa tills du har fyra flarn.~~
- ~~3 Dra pannan från värmen, låt svalna lite så att flarnet kan tas upp med en stekspade. Forma det medan det fortfarande är ljummet, t.ex. över en upp- och nervänd liten skål. Låt svalna.~~

- 4** Lyxig Champagne- och örtrisotto: Skala, finhacka och fräs löken mjuk och glansig i olivoljan i en gryta.
- 5** Blanda i riset och fräs under omrörning 1-2 minuter. Lös buljongtärningen i kokande vatten.
- 6** Späd riset med ca 3 dl buljong. Koka på svag värme och rör om då och då. Rör ner resterande buljong i omgångar.
- 7** Häll i champagnen och koka tills riskornen är nätt och jämt mjuka, ca 20 minuter. Blanda i örterna och låt dem koka med de sista 10 minuterna.
- 8** Ta grytan från värmen, rör ner basilika och ost. Servera risotton i parmesankorgar. Garnera med lavendel eller kamomillblommor.
- 9** Basilikabuljongen: Lägg basilikabladd, vitlök och smör i en mixer och häll på het buljong. Kör ca 30 sekunder eller tills buljongen fått en fin grön färg. Ställ åt sidan.
- 10** Torsken: Skär torskfiléerna i 4 lika stora bitar. Salta och peppra och stek dem hastigt i smör i het panna. Lägg över i ugnssäker form och efterstek i ugnen i ca 8 min.

11 Smörstek sparris