

recept.nu



Rimmad torskrygg med musselskum

av **Sandra Mastio****Sveriges mästarkock**, 2015-04-01

Tid: 1,5 h Portioner/antal: 3

Vinnarrätten i Sveriges mästarkock 2015 är rimmad torskrygg med musselskum, picklade morötter, potatismos med blomkål och sojaglaze. Smakrikt och elegant.

[Så väljer du ekorätt i fiskdisken >>](#)

Ingredienser

RIMMAD TORSKRYGG

150 g torsk per bit1 dl salt1 dl socker1 l vatten

MUSSELSKUM

500 g musslor, rengjorda2 klyftor vitlök1 schalottenlök2 dl vitt vin2 små schalottenlökar, strimlade

Gör så här

1 Torsk

Blanda vatten, socker och salt, rör tills salt och socker löst sig. Dela fisken i portionsbitar och lägg ner i lagen. Låt rimma ca 40 min. Sätt ugnen 150 grader. Ta upp fisken, låt rinna av och torka den med hushållspapper.

2

Bryn smör och olja i en stekpanna och stek fiskbitarna 2 minuter på skinnsidan. Ös fisken med stekfettet. Lägg sedan fisken i ugnsfast form och in i ugnen med termometer i. Ös igen med fett du stekt i. Låt torsken blir färdig, den ska uppnå 47 grader i innertemperatur.

3 Musselskum

Fräs vitlök och gul lök i smör i en stor kastrull. Tillsätt musslorna och häll på vinet. När musslorna öppnat sig, sila av buljongen och spara musslorna.

1 klyfta vitlök, krossad

1 liten fänkål, strimlad

100 g blekselleri, strimlad

4 hela vitpepparkorn

1 kvist färsk timjan

1 lagerblad

2 dl torr vermouth

0,5 dl vitvinsvinäger

spadet som musslorna
kokat i

2 dl vispgrädde

50 g smör

SOJAGLAZE

1 dl soja

2 msk råsocker

lite rivet citronskal

PURJOLÖKSSOT

2 purjolökar

rökt salt

POTATISPURÉ MED BLOMKÅL

500 g mandelpotatis

1 blomkålshuvud

2 msk tryffelhonung

4 Svetica grönsakerna o kryddor. Späd med vermouth och vinäger. Koka grönsaksröran tills vätskan kokat in nästan helt. Tillsätt kokspadet från musslorna. Reducera till hälften. Häll i grädden och låt allt koka ytterligare en stund. Sila. Tillsätt smöret i små klickar under vispning. Vispa skummet fluffigt med en stavmixer vid servering.

5 Sojaglaze

Koka upp, sila, reducera till sirapskonsistens.

6 Purjolökssot

Sätt ugnen på 200 grader. Skär ner blasten en aning och lägg på bakplåtspapper på en plåt och rosta blasten tills de är torra och svarta. Mortla till fint pulver med lite rökt salt.

7 Potatispuré med blomkål

Skala och koka potatisen och blomkålen försiktigt tills den är mjuk. Häll av vattnet och pressa potatisen. Värm grädden med crème fraichen och blanda ner det i potatisen under kraftig omrörning, ta ett par varm med en stavmixer tills det blir en smidig puré. Sila genom en finmaskig sil för den riktigt sammetslena purén. Smaksätt med salt, peppar, tryffelhonung.

8 Friterat torskskinn

Skrapa skinnet rent från kött och senor. Torka det torrt på papper. Friter ett och ett i 170 grader fritureolja, lägg upp på papper. Mortla salt och peppar och sprinkla över.

9 Picklad morot

Koka lagen, lägg i skivorna som du hyvlat tunt på mandolin. Ca 8 av varje. Låt ligga ca en timme.

10 Ärtpuré

Koka ärtorna mjuka, mixa med citron och dill och passera genom sil. Rör i en klick smör och lägg purén i en spritspåse med smal tyll.

50 g smör

1 dl crème fraiche

1 dl grädde

FRITERAT TORSKSKINN

torskskinn, ca 5 cm per
portion.

frityrolja

salt

peppar

PICKLAD GUL OCH ORANGE MOROT

1 dl vatten

1 dl vitvinsvinäger

2 stora skedar honung

1 tsk salt

LAXROM

1 dl laxrom

11 Servering

Använd en rektangulär tallrik. Pensla glazen avsmalnande från en sida, droppa på andra sidan.

12 Placera fisken med skinnsidan upp mot ena kortsidan, snett över glazen.

13 Spritsa potatispurén i två större klickar, en vid fisken och en på andra sidan tallriken. Placera flaket av friterat skinn intill den bortre klicken av puré.

14 Placera rundlar av moroten. Spritsa ärtpurén i moroten. Strössla sotet över purén på bortre änden av tallriken och på ena sidan av torsken.

15 Toppa fisken och morotscyldrarna med laxrom. Dillkvistar på purén. Toppa med musselskummet på sidan om fisken. Doppa några musslor i musselsåsen och placera på tallriken.