

## Röttungsfiléer med sauternesås

4 personer

### Ingredienser

600 g skinn- och benfria röttungsfiléer  
1 tsk salt  
saften ur ½ citron

### Sauternesåsen:

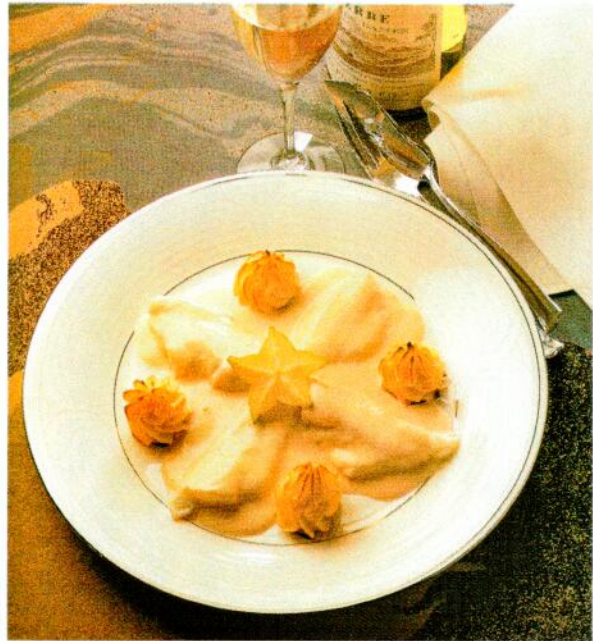
1+1 msk smör  
2 msk finhackad schalottenlök  
1 ½ dl sauternevin + 1-2 msk  
1 fiskbuljongtärning  
2 dl crème fraiche  
en aning cayennepeppar

### Potatisstomp

6-8 potatisar  
grädde  
1 tsk salt  
vitpeppar

### Garnering:

Skalade urkärnade vindruvor



### Tillagning

Skala o dela potatisen. Koka den riktigt mjuk.

Tillför lite grädde och rör runt med ballongvisp så potatisen blir krossad och binder grädden

### Sauternesåsen:

Fräs den hackade löken 1-2minuter i 1 msk smör utan att den får färg. Tillsätt 1 ½ dl vin och fiskbuljongtärning och låt koka ett par minuter. Vispa i crème fraichen och koka ytterligare 2-3 minuter.

Sila såsen vispa i ca. 1msk smör och ev. lite salt o cayennepeppar

### Fisk:

Dela fiskfiléerna i 16 lika stora bitar och lägg dem i en låg vid panna med lock. Tillsätt 1 tsk salt och saften från ½ citron. Fyll på med vatten så att det knappt täcker filéerna. Koka upp det hela och låt sjuda mycket sakta under lock 5-6 minuter.

Fördela de väl avrunna filéerna på tallrikarna tillsammans med koppformad potatisstomp slå såsen runt om och garnera med vindruvorna.