

Ugnstekt piggvar i bit med kronärtskocksragu.

4 portioner

4	bitar à ca. 200gr/stav piggvar med skinn
8	små kronärtskockor
½	citron
3	schalottenlökar
2	knippemorötter
1	lagerblad
2kvistar	timjan
3 msk	olivolja
½	vitlöksklyfta
12 lättkokta	sparris
37 cl	vittvin, torrt
2 dl	hönsbuljong
	bladpersilja
50 gr	smör

Gör så här:

- Putsa kronärtskockorna, dela dem fyra gånger (klyfta) och gnid in dem med citron.
- Skiva schalottenlöken och morötterna, fräs dem och tillsätt kronärtskockorna, kryddorna, vinet och buljongen. Låt alltsamman koka sakta under lock i mellan 7 och 10 minuter. Ta sedan upp kronärtskockorna och reducera fonden med grönsakerna. Blanka av sonden med små klickar smör och garnera med sparrisen.
- Stek piggvarsbitarna i smör i ugn 175°C. låt skinnet sitta kvar och ös dem med smöret under stekningen, det tar 10-15 minuter.
- Servera i djup tallrik med smörfonden, kronärtskockorna och piggvaren på toppen. Garnera med sparris och persilja. Bli inte orolig om såsen ser sprucken ut. Buljong med smör ser normalt så ut, mixa den med stavmixer för att få den homogen.
- Servera med små tournerad kokta potatisar.

Vintips. Till denna rätt hade jag serverat en Sauvignon blanch eller en lätt Pinot noir