

Landskrona Direkt
och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

Sjötungsfilé Blidberg

Rätten är uppkallad efter skeppsmäklaren David B Blidberg från Göteborg. Den komponerades i samråd med Blidberg på Palace Hotel i Göteborg och serverades där första gången med anledning av firmans 30-årsjubileum år 1931.

Ingredienser

500-600 g sjötungsfiléer, 8-12 st

1 tsk salt

smör till stekning

vetemjöl 300 g

oskalade stora räkor

1 paket djupfryst grön sparris eller en burk grön lång knoppsparris

Champinjonstuvning

1 msk smör

400 g färska champinjoner

1/2 msk matlagningsmjöl

3 dl vispgrädde

salt

nymalen vitpeppar

Potatispuré (Pommes duchesse)

Tillbehör

Bearnaisesås

Gör så här

1. Skala och koka potatisen. Slå av vattnet och låt den ånga av. Mosa den, enklast med elvisp direkt i kastrullen, blanda i äggulor och smör, salt och nymalen vitpeppar. Spritsa purén runt kanten på ett stort runt fat och till en rundel i mitten samt i strängar mellan rundeln och den yttre kanten så att det bildas lika många fack som man har fiskfiléer.

2. Gör champinjonstuvningen. Skölj och skiva champinjoner. Koka ihop dem med 1 msk smör tills vätskan kokat in. Lyft kastrullen från värmen och pudra över mjölet. Späd med grädden, rör om och låt koka upp. Koka tills stuvningen blir lagom tjock. Smaka av med litet salt och nymalen vitpeppar.

3. Gör bearnaisesåsen.

4. Skala räkorna. Sätt ugnen på 250 grader. Salta fiskfiléerna. Vik dem en gång på mitten med köttsidan utåt, klappa in dem med vetemjöl.

5. Hetta upp en stor stekpanna och stek filéerna sakta i smör på ej för stark värme i ca 5 minuter på varje sida.

6. Sätt fatet med den spritsade potatispurén i ugnen under tiden och gratinera tills den får gyllengul färg, ca 5 minuter.

7. Värm sparrisen och champinjonstuvningen. Lägg ut sparris och fiskfiléer växelvis på fatet (se bild). Lägg champinjonstuvningen i potatispurékransen i mitten. Garnera fiskfiléerna med räkorna. Servera genast med bearnaisesåsen i en separat skål.



Smaklig måltid!

Enligt originalreceptet skall rätten tillagas av sjötunga men det går utmärkt att använda andra plattfiskar, t.ex. rödtunga, bergtunga och rödspätta