

Smörstek torskrygg

med hollandaisesås, primörer, rostade hasselnötter
och Pommes Ecrassée

Hollandaisesås:

5 dl skirat smör
10 st äggulor
7 msk vatten
3,5 msk citronsaft
Salt
Cayennepeppar

Värm upp 5 dl skirat smör i kastrull (ca 40 grader).

Pressa citronjuice.

Separera äggulorna och lägg i bunke. Tillsätt 3,5 msk citronjuice.

Ställ bunken i vattenbad och vispa ihop ingredienserna (med elvisp på låg effekt) tills temperatur om ca 60° har uppnåtts.

Stäng av värmen - och tillsätt smöret i äggblandningen (i tunn stråle under ständig vispning).

Smaksätt med salt och cayennepeppar. Justera eventuellt konsistensen med lite ljummet vatten.

Hollandaisen varmhålls i separat vattenbad på 40 grader.

Torskrygg:

1,5 kg torskrygg

Stek torskryggen i hög värme i stekpanna tills fin färg.

Lägg fisken med stekytan uppåt i ugnsbleck och salta.

Baka av fisken i ugn till 44° innertemperatur.

Potatis:

1,5 kg färskpotatis
1 knippe dill
1 knippe gräslök
300 gram smör

Koka potatis mjuk i saltat vatten.

Låt ånga av.

Finhacka örter

Stompa potatis grovt och blanda in smör, dill och flingsalt.

Primörer:

2 kg primörer
100 gram smör
Salt
Sherryvinäger

Trimma primörer och koka 'al dente' i saltat vatten.

Låt ånga av.

Köksmästaren visar vad som ska skalas och skäras ner.

Sautera primörerna innan servering i smör och smaka av med salt och sherryvinäger.

Rostade hasselnötter:

100 gram hasselnötter

Rosta hasselnötter på medelvärme med lite salt i panna.

Låt svalna av och dela nöterna på mitten.

Uppläggning:

Enligt köksmästarens instruktioner.