

# Smörbakad bergtunga

med havskräfts- och krondillssås stekta kantareller  
och Pommes Écrasée

130 g bergtunga per person  
0,5 l kräftfond  
0,5 l vitt vin  
2 morötter  
1 schalottenlök  
100 g rotselleri  
1 l grädde  
1 knippe krondill  
100 g säsongens kantareller per person  
1,5 kg fast potatis  
400 g smör  
150 g västerbottenost  
Ett knippe dill, ett knippe gräslök  
1 citron

## **Bergtunga:**

Lägg fisken på oljat bleck, pensla med skirat smör och salta.

Före servering; plasta ordentligt och baka i 125-gradig ugn till innertemperatur: 45°.

## **Kräft - och krondillssås:**

Finhacka morötter, schalottenlök och rotselleri och svetta i gryta med smör.

Slå på vinet och låt reducera till hälften.

Slå därefter på kräftfonden och låt reducera till hälften på nytt. Efter en stund: tillsätt krondill.

Tillsätt sedan grädden och reducera till hälften.

Smaka av med salt, peppar och citronsaft.

Sila av såsen i chinoise och varmhåll på spis.

### **Pommes Écrasée:**

Koka potatis i saltat vatten tills mjuk. Häll av vattnet och låt ånga av ordentligt.

Finhacka dill och gräslök.

Riv västerbottenost

Grovstompa potatisen och tillsätt smör, dill, gräslök och västerbottenost.

Smaka av med salt och peppar. Varmhåll på spis.

### **Kantareller:**

Borsta rent och pussa kantareller och eventuellt halvera dem

Stek på medelvärme i rondo med smör tills nödiga och studsiga.

Före servering; sautera i smör. Salta och peppra.

### **Upplägning:**

Enligt köksmästarens instruktioner.