

Varmrätten lagades av Mats J, Lars J och Torbjörn

Rödtunga Walewska med vitvinssås

Ingredienser 4 portioner



Pommes Duchesse

10 potatisar, av mjölig sort
2 äggulor
25 g smör
1 dl vispgrädde
0,5 dl mjölk
t tsk salt
1 tsk peppar
1 krm malen muskot

Gör så här

Skala och koka potatisen i bitar. Värm upp smör, grädde och mjölk i en separat kastrull. Pressa potatisen. Vispa den pressade potatisen med smör/grädde/mjölkblandningen samt äggulor och grädde. Smaka av med salt och peppar och muskotnöt. Läggs moset i en spritspåse med tyll.

Vitvinssås

2 msk smör
1 dl charlotrtenlök finhackad
1 kvist färsk timjan
3 dl fiskbuljong
3 dl vitt vin
3 dl grädde
1,5 tsk majsstärkelse
1,5 tsk vatten
salt
vitpeppar

Gör så här

Skala och finhacka schalottenlöken. Fräs löken och timjan i smör på medelvärme i en kastrull utan att den tar färg. Tillsätt vin och buljong. Låt koka upp och reducera till ca hälften av vätskan återstår.

Koka grädden i en separat kastrull tills 1,5 dl återstår. Häll över grädden till vin och buljong och låt koka upp. Sila av såsen, red av med maizenablandningen och smaka av med salt och vitpeppar.

Rödtunga

600 g rödtungafile
2 dl vitt vin
1 msk smör

Gör så här

Smöra en kastrull, rulla ihop filéerna, salta & peppra och lägg ned dem. Klicka över lite smör fyll på med vin och koka upp. Låt filéerna sjuda 6–7 min under lock.

Tillbehör

1 kokt hummer
250 g champinjoner
200 g skalade räkor

Gör så här

Fräs champinjoner i lite smör, salt och peppar tills de har fått lite färg. Dela på hummern, ta ur köttet ur stjärt och klor, hacka i små kuber.

Gratinerering

Spritsa moset i toppar längs tallrikens kant (Obs! Använd en ugnssäker tallrik eller en planksteks-planka). Gratinerar i övre delen av ugnen tills moset fått färg, ca 10 minuter.

Inför servering

Ta ut tallrikarna ur ugnen. Lägg på fiskfilé, hummerkött, räkor och champinjoner. Häll såsen runt fisken, toppa med en dillkvist och servera.

VIN VITT VIN FRISKT & FRUKTIGT

Leitz Eins Zwei Dry

Riesling, 2023

11,5 % vol.

Produktnummer: Nr 5822

Fruktig, ungdomlig, mycket frisk smak med inslag av päron, gröna äpplen, galiamelon, mineral, örter och lime. Serveras vid cirka 8°C som aperitif, till rätter av fisk eller skaldjur eller till sallader

