

Wallenbergare på gädda

TID: 1 TIMME

INGREDIENSER

4 PORTIONER

Gäddbiffar

400 g gäddfilé

2 dl vispgrädde

3 dl panko (asiatiskt ströbröd)

1 tsk salt

50 g smör

matolja

Rotfrukter

2 st morot

2 st palsternacka

1 st rotselleri

3 msk matolja

salt och peppar

2 kruk (or) dill

Pressgurka

1 st gurka

½ dl ättika (12 procent)

½ dl socker

SÅ LAGAR DU

1. Sätt ugnen på 200 grader. Mal gäddfiléerna till en fin färs i matberedare. Tillsätt ca en tsk salt och ca 2 dl vispgrädde. Kör hastigt samman i matberedaren till en slät färs. Kör inte mer än nödvändigt, då riskerar man att grädden skär sig.

2. Forma till fina biffar och rulla dem i panko. Smält smör och matolja i en stekpanna på medelhög värme och stek biffarna gyllene på båda sidor, ca 3-4 minuter per sida.

3. Bryn de resterande smöret i en liten kastrull på medelhög värme. Rör gärna lite då och då. Ta av smöret från värmen då det har fått en nötig doft och är gyllenbrunt. Spara till serveringen.

4. Skala och skär ner rotfrukterna i fina bitar. Lägg i en ugnsfast form och slå på lite olja, salt och peppar. Rosta rotfrukterna i ugn i cirka 20-30 minuter eller tills de har fått fin färg och mjuknat till en behaglig konsistens. Hacka dillen men spara lite till garnering. Blanda rotfrukterna med den hackade dillen.

5. Skär gurkan i tunna skivor på längden eller i långa band om du har en grönsakssvarv. Blanda samman ättika, socker och vatten och lägg i gurkan i lagen.

6. Servera gäddbiffarna med rotfrukter, brynt smör, klickar av gräddfil, syrlig gurka, plockad dill, riven pepparrot och nyklippt krasse.

1 dl vatten

Till servering

50 g smör (brynt)

2 dl gräddfil

3 msk färsk riven pepparrot

1 ask krasse (ar)
