

Rosmarinstekt marulk, svampvelouté, granskottspicklad rotselleri och mandelsmör

10 portioner

Rosmarinstekt marulk

1,5 kg	Marulk på ben
	Grovt havssalt
	Råsocker
	Smör
	Rapsolja
2 kvist	Rosmarin
4 st	Vitlöksklyftor

Putsa bort hinnorna på marulken och skär dem i kotleter. Rimma dem i saltet och sockret i 2 timmar. Skölj bort saltet och torka fisken med papper. Bind upp med bindgarn. Stek fisken i smör och rapsolja. Avsluta med rosmarin och krossad vitlök. Lyft upp på galler och baka i ugn på 90 grader till 50 grader i mitten på fisken. Tranchera vid servering.

Svampvelouté

2 st	Schalottenlökar
1	Vitlöksklyfta
3 st	Timjan kvistar
2 dl	Vitt vin
2 dl	Oloroso sherry
3 dl	Svampbuljong
	Tabasco
	Sherryvinäger
100 g	Smör
2 dl	Vispgrädde

Sjud ner grädden i en kastull. Skala och skiva löken och vitlöken. Svette löken i smör tillsammans med timjan i en separat kastrull. Tillsätt sherry och vitt vin, koka ihop. Tillsätt svampbuljongen och koka ner till hälften. Sila och smaka av med salt, vinäger och Tabasco. Mixa i smöret och den nerkokta grädden. Smaka av med salt och och vinäger.

Picklad rotselleri

1,5 kg	Rotselleri
	Granskottslag

Skala och hyvla rotselleri enligt instruktion. Stansa rotsellerin. Spara resterna till pure. Lägg ner rotsellerin i vacuumpåse tillsammans med granskottslagen. Baka på ånga 80 °C i 3 min.

Rotselleripure

	Resterna från rotselleri
1 kvist	Timjan
1 kvist	Rosmarin
3 klyftor	Vitlök
80 g	Rapsolja

Koka rotselleri, timjan och rosmarin i vatten till mjuk. Mixa vitlök och rapsolja slät. Håll av rotsellerin och mixa slät tillsammans med vitlöksoljan. Smaka av med salt och sherryvinäger.

Mandel och tryffelsmör

150 g	Smör
50 g	Mandel
50 g	Permesan
24 g	Tryffelolja
10 g	Salt
30 g	Persiljeolja
(20 g persilja, 20 g spenat, 30 g rapsolja)	Torkade blommor

Finhacka mandel och riv permesan. Blanda ihop alla ingredienser i en blandarbunke. Spritsa ut i en stansring på silpat. Strö ut torkadeblommor. Kyl ner och dela.

Feuille de brick

2 ark	Feuille de brick
50 g	Brynt smör
50 g	Ljus sirap

Bryn smöret och tillsätt sirap. Lägg ett ark Feuille de brick på en träskärbräda. Pensla med smör och sirap. Lägg på ytterligare ett ark och pensla igen. Stansa och lägg mellan två silpattmattor och en plåt ovanpå som tyngd. Baka på 175°C i cirka 14 min.

Enbärsmör

75 g	Smör
4 kvist	Timjan
3 st	Vitlöksklyftor
1 msk	Aleppopeppar
1 st	Enbärskvist

Smält smör, timjan, vitlöksklyftor och aleppopeppar. Tänd eld på enbärskvistarna. Släck elden med smör och sätt på ett lock.

Haricots verts och purjolök

30 g	Sherryvinäger
30 g	Olivolja
50 g	Smör
200 g	Purjolök
300 g	Haricots verts

Skiva purjolöken och lägg ner i vacuumpåse tillsammans med smör, rapsolja, sherryvinäger. Baka 80°C i cirka 25minuter på ångprogrammet. Sota haricots verts i med gasbrännare. Slunga haricots verts precis innan servering med purjolöksvinägrett

Garnityr

Buskrasse