

RECEPT

Lax & Kräftfylld spättafilé

4 portioner

1 kg potatis	<u>Sås:</u>
400 g laxfilé (utan skinn och ben)	2 dl vatten
1 tsk salt	1,2 msk konc fiskfond
1 ägg	2 dl lätt cremefraiche
2 dl vispgrädde	1/2-1 dl hackad dill
1 burk kräftstjärter i lake (à 390 g)	salt och peppar
1 1/2 krm kajennpeppar	
16 rödspättafiléer	
2 dl vitt vin eller vatten	
1 purjolök	
200 g färska sockerärter	
1 msk olivolja	
Peppar	

Så här gör du:

1. Skala och koka potatisen i lättsaltat vatten.
2. Skär laxfilén i bitar. Mixa dem med saltet i matberedare i ca 30 sekunder.
3. Tillsätt ägget och mixa ytterligare ca 30 sekunder till fast färsliknande konsistens. Tillsätt grädden, lite i taget, och mixa stötvis tills grädden helt blandat sig med färsen.
4. Låt kräftstjärterna rinna av, krama försiktigt ut överflödigt vätska. Dela kräftstjärterna och blanda ner i färsen. Krydda med kajennpeppar.
5. Sätt ugnen på 175°C. Fördela färsen på mitten av varje filé. Vik över ändarna och forma till rullar. Lägg dem i en smörad ugnsäker form. Krydda med salt och peppar.
6. Tillsätt vin/vatten och täck formen med ett smörat bakplåtspapper. Ställ in i ugnen i ca 30 minuter. Använd gärna stektermometer; innetemperaturen ska bli ca 50°C. Låt vila ett par minuter före servering.

Sås:

Koka upp vatten och fiskfond. Vispa ner crème fraichen. Låt koka ihop några minuter. Smaka av med salt och peppar. Vänd ner dillen i såsen.

Skär purjolöken i tunna ringar. Skölj dem i vatten. Låt rinna av på en handduk. Fräs sockerärter och purjolök mjuka i olja ca 2 minuter. Smaka av med salt och peppar. Fördela grönsakerna på varma tallrikar. Lägg på fisken. Skeda över såsen. Servera med kokt potatis. Garnera gärna med forellrom och extra kräftstjärter.