

Recept från Sven o Pias samlingar

Fin fiskgratäng

Tag fram alla ingredienserna i god tid. Rimma gärna fisken 1-2 tim i 5% saltlag (behövs inte vid kattfisk). Avgjort godast m färsk fisk (inte fryst), kattfisk fiskas i allmänhet bara på senvår - försommar

Fisk:

8 – 9 hg ben- och skinnfri filé av kattfisk, kolja, torsk, piggvar

Gratängsås:

2 dl 40% vispgrädde

2 dl 3% mjölk

½ dl vitt vin

Fiskfond efter tillgång och smak

1 schalottenlök (skivas - grovhackas)

3 persiljekvistar (grovhackade)

3 färska champinjoner (skivas - grovhackas)

1 msk citronsaft

1 dillknippa (finhackad - klippt)

Vitpeppar, salt, smör, arrowrot- eller maizenaredning

Potatis:

1 kg skalad potatis, gärna mjölig

2 äggulor

2 msk rumsvarmt smör

2 msk neutral olja

1 -1,5 dl ljummen mjölk

Riven muskot, salt, vitpeppar

Till serveringen:

Dillkvistar, riven ost

Beredningen:

Smörj formen och lägg de avtorkade filéerna i mitten.

Koka potatisen mjuk, medan såsen påbörjas.

Smält smör i en kastrull, fräs lök, svamp några minuter på medelvärme.

Slå på vin och koka upp, sjud ett par minuter.

Tillsätt mjölk, citronsaft, ev fiskfond, vispgrädde och persiljan – ge ett kort uppkok.

Låt sjuda en stund, sila sedan till en ren kastrull, red av med maizenaredning, smaka av med dill, salt och vitpeppar, balansera syra/sötma med vin /socker. Håll såsen serveringsvarm på svag värme.

Mosa den kokta potatisen, blanda i lite ljummen mjölk, äggulor, smör och olja. Vispa – helst m ballongvisp – till bra konsistens, smaka av med muskot, salt och vitpeppar. Använd spritspåse eller klicka ut moset runt fisken i formen, slå såsen över fisken, strö den rivna osten över fisken (såsen).

Grädda i mitten av ugnen ca 15 min.

garnera med ett par dillkvistar, servera och avnjut gärna med ett gott vitt vin, glöm inte att vatten som vanligt serveras.

Laktosintolerans? Byt ut mjölken mot laktosfri.
(Kattfisk benämns även Havskatt).