



Recept av Richard Bornefors.

Torsk "47 grader" med smörsås på gräslök, forellrom, picklad lök och potatisstomp.

Gaggenau-produkt: kombiångugn, häll

Förberedelser: 45 minuter

Tillagning: 1,5 timmar

#### Ingredienser 4 personer:

##### Torsk

600 g färsk torsk (4 bitar)

1 l vatten

7 cl salt

##### Picklad lök

8 skalade steklökar (gärna röda)

3 dl vatten

2 dl socker

1 dl ättika

##### Smörsås

1 dl fint hackad schalottenlök

2 msk champagnevinäger

1 msk vatten

2 dl vitt vin

300 g rumstempererat smör

1-2 tsk salt

3 msk skuren gräslök

1 dl forell- eller laxrom

### Potatisstomp

1 kg små tvättade potatis

1 msk salt eller mer, efter smak

vitpeppar, efter smak

3 dl fint skuren vårlök

2 dl plockad dill

2 dl mjölk

### Tillagning

Sätt kombiångugnen på 100% ånga och 100 °C. Tvätta potatisen och dela dem på hälften. Lägg dem på ett perforerat bleck och ställ in i ugnen. Sätt tiden till 40 minuter.

Blanda vatten med salt i en bunke. Lägg ner fisken och ställ in i kylskåp i 40 minuter.

För den picklade löken, koka upp vatten med socker och tillsatt ättika. Häll den varma lagen över lökarna och ställ åt sidan i 2 timmar. Dela därefter lökarna på längden och plocka ut lökbladen.

Här finns möjlighet att göra lökarna sous-vide istället:

Lägg då lökarna i påse och häll ner lagen i den.

Förslut påsen och sätt in i ugnen på 100% ånga och

80 °C i 30 minuter. Lägg därefter påsen i isvatten.

Dela lökarna på längden och plocka ut lökbladen.



För smörsåsen, koka ihop schalottenlöken, vinäger, vatten och vin, reducera till hälften. Låt reduktionen sjuda och vispa försiktigt ner det rumstempererade smöret. Smaka av med salt och peppar. Får ej kokas upp.

Sätt ugnen på 100% ånga och 80 °C. Sätt in fisken på det operforerade blecket, med skinnsidan uppåt. Använd stektermometern, ställ kärntemperatur på 45 °C (när fisken är klar för serveringen har temperaturen stigit till 47 °C).



Mosa potatisen i en kastrull, blanda vårlök, dill, mjölk och smaka av med salt och peppar. Låt stå varmt.

Blanda ner gräslök och rom med sked försiktigt i smörsåsen.

Lägg upp fisken på tallriken och ta bort skinnet. Skeda över rejält med sås och lägg ut lökbladen. Servera genast med potatisstompet i små skålar.