



Opskrift af kokken Richard Bornefors.

Torsk "47 grader" med smørsovs på purløg, forelrogn, syltede løg og grov kartoffelmos.

Gaggenau-produkt: kombidampovn, kogetop

Forberedelser: 45 minutter

Tilberedning: 1,5 timer

Ingredienser 4 personer:

Torsk

600 g frisk torsk (4 stykker)

1 l vand

7 cl salt

Syltede løg

8 skrællede stegøløg (gerne røde)

3 dl vand

2 dl sukker

1 dl eddike

Smørsovs

1 dl fint hakket skalotteløg

2 spsk. champagneeddike

1 spsk. vand

2 dl hvidvin

300 g tempereret smør
1-2 tsk. salt
3 spsk. skåret purløg
1 dl forel- eller lakserogn

Grov kartoffelmos

1 kg små kartofler
1 spsk. salt eller mere alt efter smag
hvid peber alt efter smag
3 dl fint skåret forårsløg
2 dl plukket dild
2 dl mælk

Tilberedning

Indstil kombidampovnen på 100% damp og 100 °C.
Skyl kartoflerne, og skær dem midt over. Læg dem på en perforeret bradepande, og sæt dem i ovnen. Indstil tiden til 40 minutter.

Bland vand med salt i en skål. Kom fisken i, og stil i køleskabet i 40 minutter.

De syltede løg laves ved at opvarme vand med sukker og tilsætte eddike. Hæld den varme lage over løgene, og stil til side i 2 timer. Del derefter løgene på langs, og pil løgbladene ud.

Man kan eventuelt tilberede løgene sous-vide i stedet: Læg løgene i en pose, og hæld lagen ned i den. Luk posen, og sæt den ind i ovnen ved 100% damp og 80 °C i 30 minutter. Læg derefter posen i isvand. Del løgene på langs, og pil løgbladene du.



Til smørsovsen sammenkoges skalotteløg, vineddike, vand og vin. Kog ind til halvdelen. Lad indkoget simre, og pisk forsigtigt det tempererede smør i. Smag til med salt og peber. Må ikke koge.

Indstil ovnen på 100% damp og 80 °C. Sæt fisken ind på den uperforerede bradepande med skindet opad. Benyt stegetermometeret, og indstil kerntemperaturen på 45 °C (når fisken er klar til servering, er temperaturen steget til 47 °C).



Mos kartoflerne i en gryde, tilsæt forårsløg, dild og mælk, og smag til med salt og peber. Hold mosen varm.

Bland forsigtigt forårsløg og rogn i smørsovsen med en ske.

Læg fisken på en tallerken, og fjern skindet. Overøs den grundigt med sauce, og læg løgbladene på. Serveres straks med den grove kartoffelmos i små skåle.