FISK

Saltinbakad hel fisk med Bloody Mary-sallad

Kock: **Ludvig Brydolf** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Den klassiska brunchdrinken Bloody Mary smaksätter tomatsalladen. Här har jag valt att jobba med en väldigt rolig teknik, att saltinbaka fisken.

Det som ska tillagas, fisken i detta fallet, försluts i ett lager salt som bildar en skorpa med funktionen av en formgjuten ugn. Ångan behålls och tillagar köttet med ett enormt saftigt resultat, fiskens fjäll skyddar köttet mot att bli för salt.

INGREDIENSER

60

4 hela vita portionsfiskar med fjäll - ex seabass, gös eller sik
2 msk tomatpuré
2 citroner, klyftade

Saltdegen

2 kg salt
2 äggvitor
1 liter vatten, ca

Tomatsallad

500 g cocktailtomater i olika färger (spara några till garnering)
3 stjälkar selleri med blad (spara bladen till garnering)
0.5 rödlök
1 msk vodka
1 msk pressad citron
2 tsk worcestershiresås
2 tsk sellerisalt
2 tsk nymalen svartpeppar
0.5 tsk tabasco

GÖR SÅ HÄR

1. Skär upp fiskarna från ändtarmsöppningen och framåt, ta ur och rensa under lite rinnande vatten. Gnid in bukhålan med tomatpuré och fyll med citronklyftor. Blanda salt och äggula i en skål och tillsätt vatten tills konsistensen liknar snö.

2. Lägg ut ett centimetertjockt lager av saltblandningen på en ugnsplåt, placera därefter fiskarna tätt ihop på saltbädden. Täck nu omsorgsfullt fiskarna med ett lager av saltblandningen, ca en centimeter tjockt. Detta bildar en saltskorpa som måste vara helt tät, inget av fisken ska synas.

3. Baka den saltinslutna fisken i ugnen på 175 grader i 20 min, väljer man större fiskar att dela på två får man höja tillagningstiden till 25 min. Tag därefter ut plåten och låt vila några minuter medan salladen förbereds.

4. Hacka cocktailtomater, lök och selleri i mindre bitar och lägg i en skål. Tillsätt övriga ingredienser och kryddor, blanda väl. Arrangera salladen på tallrikar, knacka därefter sprickor i saltskorpan och skala bort den så att fisken blottas.

5. Lyft försiktigt över fisken och placera på salladen. Skala av skinnet och dekorera med färglada cocktailtomater och selleriblad.