



FISK

# Torskrygg med jordärtskockspuré

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Nordens vita fisk. Rimma den lätt och låt den vitna i en het fond. Det handlar inte om antalet minuter som anges i receptet. Det handlar om dig.

## INGREDIENSER

700-800 g torskrygg, 4 bitar

1 gul lök

1 lagerblad

5 dl vatten

1 dl torrt vitt vin

1.5 tsk salt

5 vitpepparkorn

**Jordärtskockspuré**

3 stora potatisar



3 stora jordärtskockor  
några droppar citronsaft  
50 g smör  
salt och vitpeppar

### Tillbehör

1 liter färska kantareller  
2 msk smör till stekning  
salt och svartpeppar

### Servering

100 g brynt smör  
citronklyftor

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Strö lite salt på fisken och låt den stå och dra en stund.
- 2** Skala potatisarna och jordärtskockorna och koka dem mjuka i lättsaltat vatten med några droppar citronsaft så att skockorna inte mörknar. Häll bort vattnet, mixa med stavmixer och rör ner smöret. Smaka av med salt och peppar.
- 3** Skala och skär löken i mindre bitar.
- 4** Koka en fond av löken, lagerbladet, vatten, vin, salt och peppar. Låt koka i 5-10 minuter.
- 5** Rensa och dela eventuellt kantarellerna och stek dem i smör under tiden. Salta och peppra och ställ åt sidan så länge.
- 6** Koka upp fonden, lägg ner fisken och stäng av värmen. Låt fisken ligga i fonden i 5-10 minuter, eller tills den har vitnat.
- 7** Ta upp fisken och servera den direkt med jordärtskockspurén, kantareller, brynt smör och citronklyftor.