

Röding med spetskål, bacon, Bladspenat och dijonsenapspuré

9 fiskfiléer, väl avtorkade
olivolja
smör
salt
svartpeppar
1 dl vitvinsvinäger
2 schalottenlökar, finhackade
300 g spetskål eller späd vitkål, finstrimlad
200 g bacon i tärningar
200 g bladspenat

vinäggrett:

2 msk farinsocker
2 schalottenlökar finhackade
2 fiskbuljongtärningar
4 dl rödvin
100 g brynt smör
grov dijonsenap

potatis
mjölk

Vinäggretten:

Blanda rödvinet, schalottenlöken, farinsockret, buljongtärningarna i en kastrull och koka ner till 1/3 återstår. Blanda i det brynta smöret och smaka av med salt och peppar.
Håll varmt.

Kålen:

Knaperstek bacon och torka av det noga på papper. Blanda schalottenlöken och vitvinsvinägern i en sauteuse ("en sauteuse kokar långsamt och är till för känslig mat som annars gärna fastnar") och reducera till hälften återstår. Gå därefter i med smöret och kålen, låt svettas några minuter till. Blanda i baconet och bladspenaten i serveringsögonblicket, smaka av med salt och peppar.

Rödingen:

Hetta upp en stekpanna, gärna av teflon eller titan. Håll i lite olivolja och lägg därefter i rödingen med skinnsidan neråt. Salta och peppra. När den fått fin färg på skinnsidan så går man i med smöret och öser köttssidan med det tills fisken är klar.

Potatispuré:

När purén är klar så blanda i senap efter smak, lättast med en gummiskrapa.

Upplägg:

Fördela allt på tallrikarna och strö lite gourmetsalt över fisken samt dra några varv på pepparkvarnen.