

Lättrökt Siljansregnbåge med jordärtskockspurè och kräftbuljong

6 personer

600 g jordärtskockor

mjölk

1 dl crème fraîche

salt

Skala och dela jordärtskockorna i mindre bitar och lägg dem direkt ner i en kastrull med mjölk. Koka dem mjuka i ca 15 min.

Sila av mjölken. Krama ur vätskan ur jordärtskockorna. Mixa jordärtskockskrämen tillsammans med crème fraîche till en slät puré. Vid behov, tillsätt lite mer crème fraîche. Smaka av med salt.

½ liten gul lök, hackad

1 msk matolja

4 dl vatten

1 ½ msk hummerfond på flaska

½ dl lättöl

½ tsk salt

½ burk kräftstjärtar

½ ask cocktailtomater

lite plockad dill

Fräs lök hastigt i oljan utan att den får färg. Häll i vatten, hummerfond, öl och salt.

Koka upp. Tag sedan av kastrullen från plattan. Lägg i kräftstjärtar, lite hackad dill och tomater som du först delat. Låt allt bli varmt.

500 g varmrökt regnbåge eller lax

Ta av skinn, dela fisken i lika stora delar och se till att benen är borttagna.

Servering

Placera en klick pure mitt på tallriken och ovanpå denna en bit fisk.

Lägg några kräftstjärtar på fisken och toppa med lite dill. Några tomater placeras vid sidan av puré och fisk.

Häll kräftbuljong runt om och servera.