

Laxinlindad torskrygg med grönkåls timbal

För 8 personer

1200 g torskrygg(8 bitar á 150 g)

8 skivor kallrökt lax ca 100 g

8 msk riven pepparrot

smör, olivolja

salt, peppar

Timbal

1000 g fryst, tinad hackad grönkål

6 ägg

4 msk vispgrädde

1 – 1,5 krm kajennpeppar

100 g lax- eller forellrom

Flädersås

1 lök

200 g rotselleri

4 dl vitt vin

2 msk vit balsamvinäger

6 dl vispgrädde

6 msk konc. Fläderblomssaft

Gör så här:

1 Timbal: Sätt ugnen på 150 grader. Häll av vätskan från grönkålen och krama ur den. Mixa den fint med stav mixer eller matberedare.

2 Vispa ihop ägg och grädde , blanda i grönkålen. Tillsätt kajennpeppar 4 krm salt och 2 krm peppar och fördela smeten i 8 smorda ugnssäkra formar (á ca 1,5 dl). Grädda i vattenbad ca 40 minuter, tills de har stannat.

3 Sås: Skala och hacka löken. Skala och skär rotsellerin i cm-stora bitar. Fräs någon minut i 2 msk smör i en kastrull. Tillsätt vin, vinäger, 1 tsk salt och 2 krm peppar. Låt sjuda ca 20 minuter.

4 Mixa med stavmixer eller matberedare. Tillsätt grädde och flädersaft. Låt sjuda några minuter.

5 Skär torsken i 8 bitar. Lägg dem i en ugnssäker form. Krydda med salt och peppar.

6 Lägg en skiva lax på varje torskbit. Ställ in i ugnen(150 g) tills fisken är färdig, ca 15 minuter.

7 Stjälp upp timbalerna på tallrikar och toppa med lax- eller forellrom. Lägg upp fisken bredvid och toppa den med nyriven pepparrot. Servera med flädersåsen och gärna kokt potatis.