

Baconrullad gösfilé med smakrikt mos

(Fisken kan förberedas i god tid för att stekas strax för servering. Moset smakar godast om det är nylagat)

10 pers.

- 1 500 g gösfilé eller 6 st. filéer
- ca. 500 g bacon (3 pkt.)
- 2 $\frac{1}{2}$ dl hackad dill (2 - 3 pkt djupfryst)
- 2 $\frac{1}{2}$ dl hackad gräslök
- rivet skal från 2 citroner
- 2 tsk salt
- 1 tsk nymald svartpeppar

Potatismos

- 2 kg mandelpotatis eller annan mjölig potatis
- 2 $\frac{1}{2}$ dl vitt vin, gärna samma som serveras till maten
- 2 $\frac{1}{2}$ dl crème fraîche
- 2 $\frac{1}{2}$ dl finriven ost, gärna grevé. Ca 150g
- 60 g smör
- 1 $\frac{1}{2}$ tsk salt
- 2 $\frac{1}{2}$ krm nymald svartpeppar

Tillbehör

- 2 st. stora rödlökar
- 2 paket frysta sockerärter, ca 400g
- 2 $\frac{1}{2}$ msk smör
- 1 tsk salt
- Crema di Balsamico (Zeta)
- Färsk dill

1. Sätt ugnen på 150 grader
2. Skölj och torka fiskfiléerna. Längs med mittlinjen på filén sitter en rad med ben. Skär bort dem med två snitt som ett v, s.k. byxning. Ta bort alla ben!
3. Lägg ett bakplåtspapper på bänken, lägg ut baconskivorna till en rektangel lika bred som filéerna är långa. Lägg filéerna intill varandra, bred sida mot smal sida.
4. Blanda örter och citronskal. Salta och peppra filéerna och strö över det gröna. Rulla ihop fisken med hjälp av bakplåtspapperet som en rulltårta.
Hit kan förberedas
5. Hetta upp en stekpanna och bryn fisken runt om. Lägg över i en smord ugnssäker form, sätt i stektermometer, efterstek i mitten av ugnen till 60 grader innertemperatur. Det tar 10 - 20 minuter beroende på tjocklek på rullen.

Potatismoset

6. Skala och koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten.
7. Häll av vattnet och lägg potatisen i en skål. Pressa potatisen tillbaka ner i grytan. Blanda vin och crème fraîche i en kastrull. Värm försiktigt. Får inte koka. Riv osten fint.
8. Blanda den pressade potatisen med nästan hela vinblandningen, ost, smör, salt och peppar. Smaka av och späd med resterande vinblandning om moset är för tjockt. Håll varmt.

Tillbehöret

9. Skala och skär löken i tunna klyftor. Fräs löken mjuk i smör i en stekpanna. Tillsätt sockerärtorna och fräs tills de tinat och mjuknat något. Salta.
10. Skär fiskrullen i fyra eller fler bitar, lägg upp på tallrikar tillsammans med mos och grönsaker. Garnera gärna med några droppar balsamicosirap.