

Truite Corse

För 10 personer:

1,5 kg rödingfileer
smör
flingsalt

Sätt ugnen på 125 grader.
Hetta upp smör i en stekpanna och stek fileerna på skinnsidan i hög temperatur någon minut tills de börjar bli tillagade i kanterna.
För över fileerna i en smord ugnssäker form.
Salta och peppra försiktigt. Ställ fileerna i ugnen i ca tio minuter beroende på storlek. Ta ut dem så snart ytan ser matt och ljus ut.

Beurre Blanc Fenouil :
5 schalottenlökar, hackade
1 fänkålshuvud, strimlat
5 dl torrt vitt vin
400 g smör
flingsalt
4 msk Ricard

Fräs schalottenlöken och fänkålen försiktigt i lite smör. Häll över vinet och låt det sjuda på svag värme tills vinet reducerats till hälften.
Rör ned smöret i omgångar, några matskedar i taget. Häll i Ricard och låt såsen koka upp. Sila av löken och fänkålen och smaka av med saltet.

2 kg färsk potatis
dill
rapsolja
flingsalt

Skrubba potatisen och koka den.
Blanda oljan med den finhackade dillen och lite flingsalt.
Häll av vattnet från potatisen och låt den ånga av ordentligt innan den blandas med oljan och dillen

Sockerärtor

Lägg ärtorna i kokande vatten och låt koka i ca 1 minut . Skölj dem snabbt i kallt vatten. Dekorera tallriken med dessa