

på tallriken

Stekt gös med mandelpotatismos & brynt pepparotssmör



4 personer:

- Ca 500 g gösfilé
- 0,5 dl vetemjöl
- 2 msk smör
- Salt och vitpeppar från kvarn

Pepparotssmör:

- 100 g smör
- 1 tsk vatten
- 1/2 dl pepparrot, riven
- 1 krm salt

Mandelpotatismos:

- 500 g mandelpotatis
- 2 msk smör
- 1,5 dl mjölk
- 1 tsk salt
- Vitpeppar från kvarn
- 1/2 krm riven muskotnöt

Tillbehör & topping:

- 1 paket bacon
- 2 msk kapris
- 3-4 msk finstrimlad eller klippt gräslök
- 100 g kantareller
- 150 g sockerärter

Gör så här:

Börja med potatismoset

1. Skala potatisen och koka den mjuk i lättsaltat vatten. Låt den rinna och ånga av.
2. Mosa den tillsammans med smöret med elvisp. Tillsätt mjölken och vispa till ett luftigt mos. Smaka med salt, vitpeppar och muskotnöt.

Pepparotssmöret:

1. Bryn smöret i en kastrull och låt det sedan svalna.
2. Vispa smöret därefter luftigt med elvisp tillsammans med lite vatten. Blanda sedan i pepparoten.

Tillbehören och toppingen:

1. Finhacka baconet. Stek det riktigt knaprigt i en stekpanna. Låt rinna av på hushållspapper.
2. Stek kantarellerna i het och torr stekpanna tills vätskan försvunnit. Tillsätt därefter en klick smör och stek på fortsatt hög värme tills de fått fin färg.
3. Strimla sockerärterna och koka dem i lättsaltat vatten ca 2 min. Låt rinna av.

Fisken:

1. Skär fisken i portionsbitar och vänd dem sedan i mjölet. Stek fisken i smör i en stekpanna på medelvärme ca 3 min på varje sida. Salta och peppra.

Lägg upp fisk och mos på tallrikar. Lägg en klick pepparotssmör på toppen som får smälta över fisken och potatismoset. Strö bacon, finhackad gräslök och kapris över rätten. Garnera med kantareller och sockerärter. Servera omedelbart. Njut!