

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

FÄNKÅLSTOPPADE GÄDDQUENELLER MED LAKRITS- OCH SKALDJURSSÅS



4 personer:

- Ca 700 g gäddfilé
- Potatis. Fast sort, gärna Amandine
- 6 dl vispgrädde
- 8 äggulor
- 20 finhackade dragonblad
- 2 tsk grovmortlad torr grönpeppar
- ½ mandolinad färsk fänkål till garnering
- Några dragonblad till garnering

Såsen:

- 2 dl vispgrädde
- 2 dl crème fraîche
- 200g smör
- 2-3 msk koncentrerad skaldjursfond ([kolla receptet i "fondsparande"](#))
- ½ tsk lakritspulver

Gör så här:

Gäddquenellerna:

1. Mal gäddfilén 3 ggr på det finaste i din köttkvarn
2. Lägg smeten i en matberedare och tillsätt äggulorna i smeten. Kör ett litet tag och tillsätt därefter all grädde. Kör allt till en jämn smet
3. Blanda ner dragonhacket och grönpepparn så det fördelar sig i smeten.
4. Gör vackra avlänga ägg av smeten med hjälp av två skedar som du håller smidiga med vatten. När alla quenellerna är klara, sjud dem i ca 6 min. Plocka upp dem med hålslev och låt dem rinna av.

Såsen:

1. Värm grädden i en panna. Låt därefter crème fraichen smälta i grädden, låt den inte koka.
2. Häll i skaldjursfonden, rör om.
3. Montera klickvis i smöret. Håll varm.
4. Tillsätt lakritspulvret. Det är verkligen en smaksak hur mycket. Smaka av.

Potatisen:

1. Skär av ändarna, skala potatisen med raka snitt uppifrån och ner med en skalkniv.
2. Koka potatisen i lättsaltat vatten ca 7 min, låt stå i det varma vattnet och gå klara. Kolla noga så att de inte blir för torra.

Servering:

1. Lägg tre queneller vacker på en tallrik, häll såsen försiktigt runt om, inte på.
2. Garnera med den mandolinade fänkålen och några dragonblad, Servera potatisen separat vid sidan om.