



Torsk med äggssås i nordisk/svensk-asiatisk FUSION style

- med Kikkoman Ponzu, Kikkoman Original, Colman's senapspulver, TABASCO® Sriracha -

Torsk med äggssås – Denna svenska klassiker ger vi nytt liv med lite asiatiska toner och smaker i form av koriander, ponzu/citrus och sesam. Fisken lågtempererad och plockad i delikata flagor, toppas med ett pocherat ägg, skummig velouté mixad med koriander och ponzu/citrus samt chilirostade sesamfrön och senap blandad med hackad pepparrot. Rätten lämpar sig väl som en för- eller mellanrätt men även som varmrätt om man skalar upp fiskportionen och behåller den i bit och serveras med kokt potatis.

RECEPT

TORSK

- 1,2 kg Torskrygg
- 2 kg Vatten
- 50 g Kombu
- 2 St Torkade shiitakesvampar
- 20 g Salt
- 15 g Sesamolja

Tillagning torsk

1. Vispa ihop, mjölk, grädde, fond, soja, salt, ägg.
2. Tillsätt ströbrödet under vispning – låt svälla – rör om då och då.
3. Stek gullöken i 50 g smör – tillsätt kryddor och sirap när löken brynts – reducera något.
4. Låt löken svalna.
5. Blanda alla komponenter väl med köttfärsen – KÖR INTE för länge i blandare.
6. Forma biffar ca 140 g st
7. Blanda sesamfröna och vänd biffarna i fröna
8. Stek gyllene i panna på medelvärme ca 1 min / sida
9. Baka klart i ugn – 68 i kärntemperatur

POCHERAT ÄGG

- 10 st Ägg
- 1 dl Ättika
- 5 L Vatten
- 20 g Salt

Tillagning pocherat ägg

1. Koka upp vatten och salt i en vid kastrull.
2. Knäck äggen i en bunke och tillsätt ättikan, snurra bunken något så ättikan kommer åt alla ägg.
3. Låt äggen dra i 10-15 min.
4. Gör en virvel i vattnet. Lägg i äggen, alla på en gång.
5. Sjud i 4- 4,5 min, lyft och lägg på handduk.
6. Toppa äggen med flingsalt och servera direkt
7. (Om man ska servera vid ett senare tillfälle lyfts äggen ner i isvatten och värms sedan i 2 min på 80 grader)

VELOUTÉ MED KORIANDER

- 500 g Fiskfond
- 200 g Vitvin
- 5 g Korianderfrön
- 3 g Vitpeppar hel
- 50 g Stjälkselleri – rensad, skuren i bitar och sköljd
- 50 g Fänkål – Skuren i bitar
- 50 g Schalottenlök – skalad och skuren i bitar
- 2 st Vitlöksklyftor – skalad och krossad
- 100 g Koriander – grovt skuren
- 100 g Kikkoman Ponzu
- 500 g Vispgrädde
- 5 g Salt
- 30 g Smör

Tillagning velouté med koriander

1. Reducera fonden, vinet till hälften med grönsaker och kryddor (inte koriandern) – sila genom finmaskig sil.
2. Reducera grädden till hälften.
3. Slå ihop grädde, Kikkoman Ponzu och fond.
4. Häll såsen i mixer och mixa med koriander på högsta effekt i 1 min. Sila genom finmaskig sil. Smaka av med salt och mixa med smör.

SESAMFRÖN

- 20 g Vita sesamfrön
- 20 g Svarta sesamfrön
- 100 g Vatten
- 10 g Sesamolja
- 30 g TABASCO® Sriracha
- 10 g Salt

Tillagning sesamfrön

1. Koka upp vatten, TABASCO® Sriracha och salt – slå över sesamfröna, låt vila i 20 min.
2. Häll av lagen och rosta fröna i stekpanna på medelvärme tills krispiga.
3. Tillsätt sesamolja på slutet.
4. Lägg upp på en handduk

SENAPS-“WASABI”

- 50 g Colman's senapspulver
- 60 g Varmt vatten
- 10 g Kikkoman Original soja
- 10 g Vinäger
- 10 g Brun farin
- 50 g Riven och hackad pepparrot

Tillagning senaps-“wasabi”

1. Blanda senapspulver med vatten, vinäger, soja och farin – låt dra i 5 min.
2. Vänd ner pepparrot.
3. Smaka av med vinäger och Kikkoman Original soja.