



Foto: Stefan Almers

Röding med äpple och ädelost

Ingredienser 4 personer

4 st	röding
4 dl	vatten, + 2 msk strösocker
2 msk	salt, till rimmingslag
1 msk	smör, till stekning
100 g	rucolasallad
50 g	friséesallad
25 g	bredsjö blå
2 msk	crème fraiche
1 krm	salt
2 st	äpplen, gröna
1 tsk	persilja, till garnering

Hummersky

0,5 msk	hummerfond, koncentrerad
0,5 dl	vatten
1 st	kronddill, stjälk
0,5 tsk	dillfrö
0,5 dl	olivolja
0,5 msk	balsamvinäger

Tillagning

1. Lägg fisken i en rimmingslag med kallt vatten, socker och salt. Låt ligga kallt 1 tim.
2. Plocka och skölj salladen noga och låt den torka.
3. Mixa Bredsjö Blå slät med creme fraiche och salta. Strimla äpplena fint och vänd ner i ostkrämen.
4. Hummersky: Koka upp fond och vatten. Smaksätt med hackad kronddill eller dillfrö, olivolja och balsamvinäger och låt sjuda ca 5 min. När en god kronddillssmak har uppnåtts, sila fonden och håll den varm.
5. Bryn smöret och stek fisken med skinnsidan neråt tills den är "mediumstekt". Fisken ska ha ett knaprigt skinn men inte vara helt genomstekt.
6. Arrangera salladen i mitten på tallriken med en klick äppelsallad på varje. Lägg fisken ovanpå salladen och ringla hummerskyn runt om.