



Recept!

reso.nu

Parmesangratinerad piggvar med vitvinssås & sparris

En mellanrätt och vill du ha läckerheten som varmrätt får du öka volymen och lägga till ett fint potatispuré.

Ingredienser för 4 port

1kg	Piggvarsskrov
2st	Finhackad lök
1st	Finhackad vitlök
1st	Finhackad palsternacka
4st	Finhackad blekselleri
	Persiljestjälkar
2st	Lagerblad
6st	vitpepparkorn
	Vatten
5dl	Vittvin
4dl	Grädde
	Salt och vitpeppar
	Cayenne

Så här gör du:

Ta bort blod och skinn från skroven.
Lägg grönsakerna, buketter och vitpepparkornen i en kastrull. Lägg skroven överst och fyll på med vatten så att det täcker.
Koka upp, skumma och låt det knappt sjuda i 40 min – 1 timme. Sila och tillsätt vittvin och reducera till en kraftigsmak tillsätt grädden och låt det koka till en lätt krämig konsistens. Smaka av med salt, vitpeppar och en knivsudd cayennepeppar. Sila.
Tips 1 *när du har koka buljongen, kyl ner allt och låt stå i kylen ett dygn för att få mera smak, koka upp och sila.*
Tips 2 *när du väl gör buljong. Gör en stor sats. Och när du har reducerat buljongen kan du frysa in i lagom portioner.*

Ingredienser för 4 port

300g	Piggvarsfilé
2st	Finhackad schalottenlök
50g	smör
2dl	Vitvin
	Salt
8st	Vitsparris
	Saltat vatten
50g	Riven parmesan

Så här gör du:

Skär piggvaren i 4 portioner. Strö löken i botten på en smörad formskvätt över vinet, salta, plasta och baka av i 120° ugn till en innertemperatur på 56°.
Sila av avkoket och koka ihop det med såsen.
Skala sparrisen och förväll i saltat vatten i knappt 1 min. ta upp och kyl ner.
Lägg fisken och sparrisen i en form eller tallrik. Häll över vitvinsåsen och strö över parmesanen. Gratinerar precis innan servering.