

# Vin till torsk bourguignon med palsternacksmos

FISK. Prova ett rött vin till torsk bourguignone med palsternacksmos. Som en röd Bourgogne och den som vill vara hundra procent traditionell i sitt vinval väljer helt enkelt en vit Bourgogne.

Det här är en festligare rätt. Du kan också förbereda i tid för att slippa stressen när gästerna är på plats. Men själva fisken tillagas alltid "à la minute" för bästa resultat.

Läs mer om producenten i Vinbankens serie om "Bourgognes dolda pärlor", [Maison Louis Max i Nuits-Saint-George](#).

## Vin som passar till maten

### *Mercrey Clos La Marche 2014 (79817)*

Louis Max, Côte Chalonais Bourgogne, 220 kr i BS

Druvor: pinot noir

Medelfyllig smak av röd frukt, röda bär som jordgubbar men också svarta vinbär tillsammans med vaniljfat. Vinet är balanserat, lätt silkigt och elegant.

Betyg: 4

## Recept | Torsk bourguignone med palsternacksmos | 4 port



600 g torskrygg med skinn (satsa på MSC-märkning)

nymalen vitpeppar

2 msk smör till stekning

### *Rimlag*

1 liter vatten

1 dl salt

### *Rödvinssky*

3 msk finhackad gul lök  
2 krm grovmalen svartpeppar  
2 msk smör till stekning  
2 dl rött vin  
2 dl vatten  
2 msk koncentrerad grönsaksfond  
50 g rumsvarmt smör i tärningar, helst osaltat  
ev salt

### *Palsternacksmos*

400 g palsternacka  
400 g potatis  
100 g rumsvarmt smör i tärningar  
1 dl lätt crème fraiche  
en näve rucola, grovhackad  
salt  
nymalen svartpeppar

### *Svampfräs*

1 gul lök  
100 g rökt sidfläsk  
100 g champinjoner  
2 msk smör till stekning

### *Gör så här*

#### *Rödvinssky:*

Fräs lök och peppar i smör utan att det tar färg. Tillsätt vin, vatten och fond och koka ihop tills 1,5–2 dl återstår. Sila såsen och vispa smöret klickvis. Smaka eventuellt av med dalt.

#### *Mos:*

Skala och tärna palsternacka och potatis. Koka rotsakerna mjuka och låt ånga av. Lägg i smöret och mosa med potatisstöt. Tillsätt crème fraiche och rucola. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar.

#### *Svampfräs:*

Tärna lök, fläsk och svamp i cirka 1 cm stora bitar. Fräs allt i smör på hög värme så det får yta och färg.

#### *Torsk:*

Blanda rimlagen, rör väl så saltet löser sig. Dela fisken i fyra bitar. Låt dem ligga i rimlagen 7–8 minuter. Ta upp fisken och torka av noga med hushållspapper.

Sätt ugnen på 80 grader. Peppra fiske och stek med smör i het panna – först med skinnsidan till knaprig textur, därefter andra sidan helt lätt. Låt gå färdigt i ugnen tills innertemperaturen är 46–50 grader.

Lägg upp fisken på varma tallrikar, fördela svampfräset och ringla över lite sås. Servera med moset och resten av såsen.

**Om boken**

Recept och bild ur boken "Håkan Larssons bästa mat till vinet, nya favoriter och älskade favoriter.  
Förlag Bonnierfakta.

**För fler vin- och matförslag, välkomna till Vinbanken, <http://vinbanken.se>**