

Oppskrifter 13.9.2008 - Klubbmøte hos Sigurd

Ovnsbakt torskerygg med smågrønnsaker i rekesaus, sopplasagne og parmesanskum

4 biter torskerygg á ca. 180 g
100 g rå reker med skall
1 ss tomatpuré
1 dl hvitvin
3 fedd hvitløk
1 kvast persille
1 ss usaltet smør
Salt og cayennepepper
8 små sjalottløk
100 g shitakesopp

Parmesanskum

2 dl fløte
2 dl helmelk
1 ss kirsch
2 ss revet parmesan

Sopplasagne

100 g rensset og vasket spinat
200 g skivet assortert sopp
1 ss olivenolje
1 ss hvetemel
2 ss usaltet smør
4 dl helmelk
4 ss revet parmesan
1 ss finhakket estragon
1 ss finhakket sjalottløk

Pastadeig

250 g hvetemel
5 eggeplommer
1 egg
1 klype salt
3 dråper olivenolje

Begynn med patadeigen. Kjør alt på en kjøkkenmaskin i 20 sekunder. Kna sammen deigen, pakk den i plast og legg den kaldt i minst 2 timer. Ta ut deigen og kjevl/rull den til ønsket tykkelse. Kokes opp raskt i 2-3 min.

Så lager vi sopplasagnen. Kjevl pastaen på den tynneste innstillingen på en pastamaskin. Skjær opp i passende plater. Pastaplatene legges i kokende vann i ca. 2 min og avkjøles raskt i kaldt vann. Ta ut platene og legg dem på bakepapir så alt vann får renne av. Spinat, finhakket sjalottløk og sopp freses lett i olivenolje i en stekepanne. I en annen kjele lager du hvit saus. Smøret freses lett sammen med hvetemel, og melken røres inn i en tynn stråle. Rør til man får en smidig og klumpfri konsistens, nesten like tykk som en grøt. Vend så inn spinat og sopp. Smak til med salat og pepper. Dette fordeles lagvis mellom pastaplatene i en passende lasagneform. Sett formen kaldt i noen timer så lasagnen setter seg. Skjær den i pene kakestykker som varmes i ovn ved 170 grader til de er gjennomvarme.

Torskestykkene brunes godt på skinnsiden i panne med litt olje. Legg dem så over på et stekebrett og stek ferdig i ovn ved 180 grader i ca. 5 min. rett før servering.

Rekene pilles og skallet skylles og freses godt i olje sammen med løk, hvitløk og persillekvasten. Rør inn tomatpureen, hell over hvitvinen og kok noe inn. Fyll opp med vann så det dekker rekeskallet og gi det ett oppkok. La trekke i 10 min, sil og kok ned til det er igjen en tredjedel av væsken. Imens skreller du løken, deler dem på langs og fjerner stilken på shitaken. Fres løk og sopp i litt olje. Rør inn smøret i sausen og smak til med cayennepepper og salt. Vend så inn grønnsakene og de pillede rekene når sausen skal serveres.

Til slutt lager du parmesanskum. Kok opp fløte og melk med kirsch, vend inn parmesan og smak til med salat og pepper. Skum dette godt med stavmikser like før servering og legg på toppen av lasagnen.

Drikke

Pianezzo, Dolcetto di Dogliani, 2006