

Oppskrifter 10.5.2014 – Klubbmøte hos Sigurd

Klippfisk med fennikelkrem, gazpachogele og potetchips

200 g klippfisk, utvannet
1 dl god olivenolje
1 hvitløksfedd
Skallet av 1 sitron (uten det hvite)
1 ts fennikelfrø

1 fennikel
2 ss god olivenolje
½ ts fennikelfrø
1 ts potetmospulver

1 dl gazpachobuljong
1 plate gelatin

1 mandelpotet
½ dl nøytral olje til fritering
Salt og pepper

1 stangselleri
12 gode sorte oliven

Kok opp alle ingrediensene til klippfisken i oljen, utenom fisken. La det trekke smak i 15 minutter. Legg i klippfisken slik at den dekkes av oljen. La den trekke på 80-90 °C i 15 minutter. Skall dele seg i flak når du trykker på den.

Ta av de to første lagene av fennikelen. Det neste laget kuttes i 12 fine staver som du koker i 3 minutter i leetsaltet vann og avkjøler i isvann. Kutt resten av fennikelen i små biter og sauter den sammen med oljen og fennikelfrøene i 3 minutter. Ha på 1 dl vann og legg på lokk. Kok fennikelen mør, det tar ca. 7-8 minutter. Damp vekk alt vannet. Kjør fennikelen i en blender til en glatt krem, ha i potetmospulveret og kjør det godt sammen. Pulveret gir en litt fastere konsistens på puréen, samtidig som det er smakløst. Smak til med salt og pepper.

Kutt mandelpoteten i tynne skiver på en mandolin. Legg dem i kaldt vann i 10 minutter for å få vekk en del potetstivelse. Da er det lettere å få chipsene gylne, og ikke brente. Friter på 160 °C til det slutter å boble av oljen, da er chipsen helt sprø. Legg chipsen på papir og strø på salt og pepper.

Kutt stangselleri i skiver og kok i 1 minutt før de avkjøles i isvann. Kutt oliven i skiver.

Varm opp gazpachobuljongen med oppbløtt gelatin og avkjøl etterpå.

Del klippfisken i naturlige flak ved anretning. Legg alt opp som en liten salat på tallerkenen. Mos gazpachogeléen med en skje og legg den som en vinaigrette rundt omkring. Drypp oljen fra posjeringen av klippfisken over til slutt. Denne retten serverer du lun.

Gazpachobuljong**2 hermetiske plommetomater****½ agurk, skrelt****Saft av ½ sitron****1 liten sjalottløk****½ fedd hvitløk****1 bakt paprika****Litt chili****Salt og pepper****Sukker**

Kjør alt fint i en blender og smak til med salt, pepper, sitron og sukker. Press blandingen gjennom et klede eller kjøkkenhåndkle og varm opp ved servering.

Drikke**Villa Matilde, Greco di Tufo 2012**