

Tips och trix



Braxenfärsen från Mälaren och Vänern kan användas i otaliga rätter men behöver behandlas lite annorlunda än annan fiskråvara på grund av sin fina textur. *Läs gärna igenom detta innan du börjar testa själv i köket för bästa resultat.*

Då braxen är en mycket benig fisk används en speciell teknik för att separera fiskköttet från benen vilket innebär att färsen blir mycket finmald. Direkt efter att fiskköttet separerats från skinn och ben, fryses det in för att bevara den rena smaken samt för att eliminera risken för bakterietillväxt.

Braxenfärsen är fryst i 2,5-kilosblock som antingen kan tinas i kyl (exempelvis över natten innan den ska användas) eller i vattenbad. Detta för att upptiningen ska ske jämnt. Om den tinas i rumstemperatur riskerar kanterna på blocket att få för hög temperatur innan kärnan är tinad.

Använd gärna färsen när den är "halvtinad" och kan skäras till grova tärningar. Då undviks att färsen vätskar sig, vilket annars kan ske när den är helt tinad.

Blanda gärna de halvtinade tärningarna med övriga ingredienser i en blandare/mixer för perfekt konsistens på smet. Denna kan användas till alltifrån wallenbergare till kroketter, queneller och dolmar. Smeten kan göras i förväg och håller cirka ett dygn i kyl.

Braxenfärsen kan smaksättas på otaliga vis. Styrliga och kryddiga kombinationer har visat sig extra uppskattade.

Texturen på braxenfärsen är väldigt len. För mer tuggmotstånd går det utmärkt att addera något i smeten (lättkokta, tärnade grönsaker, kokt råris, grovhackade kokta bönor eller bitar av rökt fisk) alternativt addera tillbehör med fastare textur för en bra helhetsupplevelse.

"Vi har använt braxenfärsen från Stockholms Fiskauktion i en rätt vi kallar "Roslagsbergare" – en färsbiff med smak av ansjovis. Det är ett eget recept som verkligen gillas av både oss kockar och bland de äldre. Det känns extra bra att veta att denna rätt är gjord på fisk från lokala, hållbara bestånd."

Köket på Tiohundra i Norrtälje

Kontakt:
Stockholms fiskauktion +46708148850
kontakt@stockholmsfiskauktion.se

