



Braxendolmar

med blåmusselsås och gräslöksolja

Ca 25 port

Den här rasande eleganta rätten är både oerhört hållbar och vansinnigt god.

Dolmar: Låt färsen halvtina och dela den sedan i grova tärningar. Blanda fisk, salt, ägg, potatismjöl och grädde och kör i blandare några minuter till en jämn smet. Häll upp i spritspåsar.

Kål: Dela kålbladen efter den grova mittstocken. Koka upp vatten, citronjuice och salt, lägg i kålen och lägg på lock. Låt kålen koka i ett par minuter, lyft sedan upp bladen ur kastrullen, låt svalna. Lägg bladen omlott två och två. Spritsa på färs och vik ihop, lägg den med skarven nedåt i ett bleck och baka på 150 grader i cirka 8 minuter.

Blåmusselsås: Putsa och skölj blåmusslorna. Fräs schalotten- och vitlök i en kastrull, slå på vin och koka upp. Lägg i musslorna och låt koka under lock i cirka tre minuter. Lyft upp musslorna och låt buljongen sjuda medan du plockar ur musselköttet ur skalerna. Spara två hela musslor per person till servering. När buljongen reducerat till två tredjedelar, slå i grädden och låt koka ihop ett par minuter. Sila den sedan genom finmaskig sil och mixa i smör och de plockade musslorna. Smaka av med salt.

Gräslöksolja: Mixa gräslök, spenat och rapsolja i kastrull och värm upp till 70 grader. Sila den genom silduk.

Servering: Fördela dolmarna och musslorna i skal i djupa tallrikar. Koka upp och skumma såsen, häll den över dolmarna och spräck såsen med gräslöksolja. Servera med pressad potatis och ångade grönsaker i säsong.

Dolmar:
2,5 kg fiskfärs
50 g salt
6 ägg
1,5 dl potatismjöl
7,5 dl grädde
5 citroner, zesten av
150 g gräslök, finhackad

Kål:
50 stora blad vit- eller spetskål
5 citroner, juicen
Salt

Blåmusselsås:
4 kilo blåmusslor
8 schalottenlökar, finhackade
8 vitlöksklyftor, finhackade
1,2 liter vitt vin
1,2 liter grädde
150 g smör
Salt

Gräslöksolja:
100 g gräslök
100 g spenat
5 dl rapsolja

