

Fiskpaté

Ca 50 port

Med braxenfärs gör du enkelt en god, hållbar fiskpaté där smaksättningen kan variera i det oändliga. Dill, saffran, chili, saltorkad tomat eller kapris – allt fungerar lika bra till braxens milda fisksmak. En härlig förrätt med god sås alternativt en given rätt på jul- eller smörgåsbordet.

Låt färsen halvtina och dela den i kuber, lägg i blandare. Rör i äggvitor, potatismjöl, citronzest och salt. Kör på låg fart i några minuter (till en jämn smet). Ställ i kyl ca 1 tim.

Ta ut färsen och tillsätt grädden, lite i taget på låg fart.

Tryck ner inoljade bakplåtspapper i brödformar (ca 1½ l) och häll i smeten. Slå formarna i bänken några gånger så att färsen packas och lufthål försvinner.

Ställ formarna i bleck i 2 cm vattenbad och grädda i 175 grader i ca 1½ tim.

Låt patén svalna helt innan den tas ur formen.

Servera gärna med rom- eller örtsås.



2,5 kg fiskfärs
25 äggvitor, kalla
2 dl potatismjöl
5 citroner, zest
40 g havssalt
1,5 l grädde, kall



Braxenfärs är framtagen inom ramen för projektet Resursfisk som drivits av Axfoundation och Länsstyrelsen Stockholm tillsammans med Stockholms Fiskauktion och SIC. Mer information om braxen och projektet finns på www.stockholmsfiskauktion.se.

Kontakt: kontakt@stockholmsfiskauktion.se, Stockholms fiskauktion, Fiskhallsvägen 4, 120 44 Stockholm.