

Fiskqueneller

Ca 20 port

En elegant klassiker som är perfekt att servera vid större konferensluncher ihop med skummad vitvins- eller hummersås.

Låt färsen halvtina och dela den sedan i grova tärningar.

Blanda fisk, salt, ägg, potatismjöl, grädde och valfri smaksättning. Kör i blandare några minuter.

Låt vila i kyl en timme.

Koka upp saltat vatten. Forma något större queneller med metalslev och låt sjuda i vattnet cirka tre minuter.

Servera med skummad vitvins- eller hummersås och potatis.



2,5 kg fiskfärs

50 g salt

6 ägg

1,5 dl potatismjöl

7,5 dl grädde

Valfri smaksättning, t.ex. dill, vitpeppar och citron



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.