

Fjällröding med sparris och örtgnocchi

Total tid **110 Min.** 98 Min. Tid för förberedelse **12 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till gnocchin:

- 1 kg** potatis, vaxartad, tillagad dagen innan, skalad
- 80 g** vilda örter, tillagade
- 2** ägg
- 150 g** potatisstärkelse
- 100 g** durumvetemjöl
- 80 g** finriven parmesanost
- Salt
- Muskotnöt, nyriven

Till såsen:

- 250 g** schalottenlök, finhackad
- 250 ml** vitt vin
- 10 g** majsstärkelse
- 50 ml** [Kikkoman Smaksättning för sushiris](#)
- 250 g** smör, grovt tärnat, kallt
- Salt

Till rödingen:

- 1,3 kg** rödingfilé, ugnsklar
- 50 ml** olivolja
- 200 ml** [Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål](#)

Till salladen:

- 200 g** rädisor, finhackade
- 50 g** rostade pinjenötter
- 20 ml** [Kikkoman Smaksättning för sushiris](#)
- olivolja

Även:

- 300 g** vild sparris, tillagad
- 50 ml** olivolja
- Salt
- Peppar

FÖRBEREDELSE

Steg 1

För gnocchin, pressa potatisen genom en potatispress. Mixa hälften av de vilda örterna med äggen i en mixer tills de är släta. Knåda ihop med potatisstärkelse, durumvetemjöl och parmesanost och krydda med salt och muskotnöt. Hacka resterande örter fint och vänd ner dem.

Steg 2

Rulla gnocchidegen till långa rep, nyp av ca 10 g bollar och rulla varje boll över baksidan av en gaffel för att skapa den klassiska gnocchin. Pochera i rikligt med kokande saltat vatten i cirka 5 minuter.

Steg 3

För såsen, koka ner vitt vin och schalottenlök i en kastrull på medelvärme i cirka 10 minuter tills de nästan helt har avdunstat. Blanda majsstärkelsen med lite kallt vatten tills den är slät och använd den för att binda den återstående vätskan. Tillsätt Kikkoman smaksättning för sushiris. Mixa tills den är slät med en stavmixer, vispa sedan gradvis i bitarna av smör. Krydda med salt och håll varmt till servering.

Steg 4

För grillat ris, förvärm ugnen till 160 °C. Dela filéerna i portioner, lägg dem på en oljad plåt och tillaga i cirka 5 minuter tills de är genomskinliga. Ta försiktigt bort skinnet och pensla filéerna med Kikkoman Pokesås. Grilla snabbt under salamandern om det behövs.

20 g

vilda örter, tillagade

Steg 5

Till salladen, blanda rädisorna med pinjenötterna och krydda med Kikkoman smaksättning för sushiris och olivolja.

Steg 6

Innan servering, fräs gnocchin och vildsparrisen med olivolja och en skvätt vatten i 1–2 minuter. Krydda med salt och peppar. Lägg upp på tallrikar med såsen och de vilda örterna. Lägg rödingfilén ovanpå och avsluta med salladen och lite nymalen svartpeppar.