

Torsketatar med æbler, karryolie og sprød grønkål

Ingredienser:

Æblemos

2 store Belle de Boskoop æbler
lidt honning efter smag
lidt salt efter smag

Karryolie

1 dl olivenolie
3 spsk. Madras karry

Grønkål

4-5 blade grønkål
1 spsk. olivenolie
lidt salt



Torsketatar

300-400 g torskefilet uden skind
(frisk og derpå nedfrosset i mindst 24 timer)
lidt salt og peber efter smag
1 økologiske citron, saft og skal
1 Mutzu æble
1 bundt purløg

Anretning

1½ dl creme fraiche 38%

Fremgangsmåde:

Æblemos

1. Skær Boskoop æblerne i halve og skær kernehuset ud. Kom dem derefter på en bageplade med skærefladen ned ad.
2. Bag dem i ovnen ved 160 grader i ca. 20 min. til de er møre og souffleret op. Tag dem ud af ovnen og løft skindet af.
3. Kom mosen i en skål og smag til med lidt honning og salt. Mosen skal ikke være for sød.
4. Stil den til side og køl den af.

Karryolie

1. Varm 3 spsk. olivenolie let op i en kasserolle, tilsæt karry og rist det kort igennem.
2. Hæld det i et kaffefilter og lad det løbe langsomt igennem – alternativt: hæld det i en smal skål og lad karryen bundfælde sig, til den gule olie lægger sig øverst, og hæld derefter den rene gule olie over i en anden lille skål.

Grønkål

1. Skyl, tør og rib grønkålen.
2. Vend de ribbede grønkålsblade i en skål med 1 spsk. olivenolie og en smule salt.
3. Bred grønkål ud på en bageplade med bagepapir og bag dem sprøde i ovnen ved 120 grader i ca. 8-10 min. til de er mørkegrønne og sprøde.
4. Tag dem ud og lad dem køle af på bagepladen.

Torsketatar

1. Skær torsken fint ud, i bittesmå tern, med en skarp kniv og kom dem i en skål med lidt salt.
2. Smag til med citronsaft, citronskal, salt og friskkværnet peber og rør torsketernene/tataren godt igennem.
3. Skær mutzu-æblet i små tern og rør dem sammen med den fintsnittede purløg i tataren og smag til igen.
4. Lad tataren trække i 5-10 min. inden den anrettes.

Anretning

1. Kom en skefuld creme fraiche midt på hver tallerken, derefter en skefuld æblekompot oveni og fordel derefter tataren ovenpå.
2. Slut af med at dryppe 1-2 skefulde af karryolien ud over hver tatar og kom til sidst de sprøde grønkålsblade øverst.
3. Server straks.