

Regnbåge med skogssvamp (För 4 pers)

Till denna rätt används de svampar du hittar i skogens delikatessbutik.

4 regnbågar
salt
vetemjöl
50 g smör

Till smörsåsen

1 lagerblad
1 dl vatten
10 vitpepparkorn
1 1/2 dl vispgrädde
50 g smör

Fina exemplar av:

kantareller
Karl Johan
grönkremla
äggkremla
50 g smör

fäsk salvia

Tillredning:

- 1 Öppna och rensa fisken från buksidan. Lägg fisken med ryggen uppåt på en flat sten och tryck till hårt (inte på huvudet) så att den plattas ut. Vänd fisken och skär av ryggen. Salt lätt.
- 2 Panera lätt med mjöl och stek på båda sidor i panna med lite av smöret.
- 3 Rensa svampen. Låt de små vara hela och skär de stora i dekorativa bitar. Fräs svampen i smör några minuter.
- 4 Gör såsen genom att koka ner lagerblad, vatten och vitpepparkorn till hälften. Sila bort kryddorna och tillsätt grädden. Reducera till hälften. Vispa ner smöret lite i taget.

Servering:

Lägg svampen över de utplattade fiskarna och slå smörsåsen över. Dekorera med fäsk salvia.