

Grossmutter Hulda's Fischsouffle mit krispigem grünen Salat

Fiskfärs

4 Pers.

Ingredienser:

- 500/600g fiskfilé
- 1 ägg
- 1 tsk. salt
- 2dl. vispgrädde
- cayennpeppar, efter smak.



Torsk och lax (50/50) är lämpligt att använda till fiskfärs. Ingredienserna skall vara riktigt kylskåpskalla när man arbetar med dem. Mal fisken i kvarn eller skär i små bitar med kniv. Lägg fisken i matberedare mal till fin färs. Tillsätt ägg och salt kör matberedaren en kort stund. Häll i grädden medan maskinen är igång, kör till slät färs. Häll färsen i skål och fortsätt att röra till en jämn smet. Smaka av med Cayennpeppar.

Fisksufflé

Ingredienser

- 1 sats fiskfärs (se ovan)
- 4 äggvitor
- 1 msk smör
- 1 msk vetemjöl.

Vispa äggvitorna till hårt skum. Man skall kunna vända upp och ner på bunken utan att vitan rör sig. Blanda ner äggvitan i fiskfärsen – blanda väl UTAN ATT VISPA. Häll smeten i väl smörsmord och mjölad form (ca 1.5 l stor) med raka kanter och grädda (något under mitten av ugnen) i ca 35 minuter (225grader). Sufflén skall höja sig och bli gyllenbrun på ytan. Servera sufflén direkt från ugnen (gärna med en skaldjurssås) och en krispig grönsallad. Garnera med en dillkvist. Därtill vitt bröd och ett kallt vitt vin....