

Torsketatar med æbler, karryolie og sprød grønkål

Til 4 personer

Skal du imponere dine gæster til nytår?

Forretten her med torsk, grønkål og syrlige æbler der er krydret med en aromatisk karryolie og en fed og cremet creme fraiche, er både flot og delikat. Retten holder 100%, er super nem at lave og er det perfekte alternativ til den klassiske nytårstorsk som vi kender den.

Æblemos

2 store Belle de Boskoop æblerL

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

1 1/2 dl creme fraiche 38%

Æblemos

Skær Boskoop æblerne i halve og skær kernehuset ud. Kom dem derefter på en bageplade med skæreflader ned ad.

Bag dem i ovnen ved 160 grader i ca. 20 min. til de er mørke og souffleret op. Tag dem ud af ovnen og løft skindet af.

Kom mosen i en skål og smag til med lidt honning og salt.

Mosen skal ikke være for sød.

Stil den til side og køl den af.

Karryolie

Varm 3 spsk. olivenolie let op i en kasserolle, tilsæt karry og rist det kort igennem.

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

Skyl, tør og rib grønkålen.

Vend de ribbede grønkålsblade i en skål med 1 spsk.

olivenolie og en smule salt.

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.

Tag dem ud og lad dem køle af på bagepladen.

Torsketatar

Skær torsken fint ud, i bittesmå tern, med en skarp kniv og kom dem i en skål med lidt salt.

Smag til med citronsaft, citronskal, salt og friskkværnet peber og rør torsketernene/tataren godt igennem.

Skær Mutzu-æblet i små tern og rør dem sammen med den fintsnittede purløg i tataren og smag til igen.

Lad tataren trække i 5-10 min. inden den anrettes.

Anretning

Kom en skefuld creme fraiche midt på hver tallerken, derefter en skefuld æblekompot oveni og fordel derefter tataren ovenpå.

Slut af med at dryppe 1-2 skefulde af karryolien ud over hver tatar og kom til sidst de sprøde grønkålsblade øverst.

Server straks.