

Halstrad "lutfiskgravad" torskrygg med senapsbuljong & skånsk senapsmousse

Ingredienser 4 pers

Lutfiskgravad torskrygg

450 g utskuren torskrygg (från ishavet)

1 ½ msk salt, 3 msk socker, ½ tsk malen kryddpeppar, 4 cl gin, 4 cl sodavatten,

4 krossade Schechuanpeppar, 3 krossade enbär (krossa i mortel)

**Blanda alla ingredienser och gnid in torskryggen. Täck med plast och ställ i kyl 1 dygn*

Senapsbuljongen

4 dl klar fiskfond

1 dl vitt vin

1 krm senapspulver, 1 msk honung, 1 tsk skånsk senap, 1 kryddmått gurkmeja

**Koka upp fiskfonden och tillsätt vinet reducera bort 1 dl*

**Tillsätt övriga ingredienser, koka 3 min och för genom finmaskig sil.*

**Håll varm*

Skånsk senapsmousse med kryddpeppar

200 g vispgrädde

65 g socker

65 g colemans senapspulver

1 tsk malen kryddpeppar, 1 nypa malen Schechuanpeppar

1 tsk bruna senapsfrön

Vispa grädden med sockret fluffigt och vänd ner övriga ingredienser

Servering

**Skär fisken i 4 bitar. Halstra i stekpanna. Koka upp senapsbuljongen.*

**Håll buljongen i djuptallrik. Lägg i den stekta fisken.*

**Skaka grädde-syphonen och skeda upp en klick av senspmoussen på tallriken. Garnera med dill & inmundiga direkt.*