

# Gädda

## Gäddwallenbergare med varm potatissallad

Ernst Kirchsteigers recept på Wallenbergare på gädda. Servera med en sallad på färskpotatis, sparris och sockerärter.



Foto: TV4

**Antal portioner: 4 Färdigt på: 1 h**

### Ingredienser

**Potatissallad** 1 kg färskpotatis  
2 hg blomkålsbuketter  
150 g sockerärter, delade på mitten  
150 g små sparris, delade på mitten  
4 st salladslök, bladen grovt hackad  
Flingsalt och svartpeppar efter egen smak och tycke

**Dressing** 2 tsk dijonsenap  
3 msk vit balsamvinäger  
1 dl olivolja  
1 msk flytande honung  
Trädgårdssyra, finstrimlad

**Gäddwallenbergare** 4 st gäddafiléer (ca 600 g), spara stjärtbitarna för att steka hela  
2.5 dl grädde  
1 st ägg  
Ströbröd till panering  
Vitpeppar, några drag på kvarnen  
Flingsalt  
Smör till stekning

**Till servering** Gräslöksblomma (garnering)  
4 st citronklyftor  
2 msk pepparrot, riven

## Gör så här

### 1. Dressing

Blanda senap, vinäger, olivolja, honung samt trädgårssyra i en liten skål. Blanda sedan med den ljumna potatissalladen.

### 2. Potatissallad

Koka potatisen i saltat vatten. När potatisen nästan är klar håll i blomkålsbuketterna och koka. Blomkålen ska vara lite al dente, så tag av allt när potatisen kokat färdigt.

3. Häll upp potatis och blomkål i en skål och dela potatisen med kniv direkt ur skålen.

4. Häll över dressingen och vänd försiktigt ner salladslöksblasten, sparris samt sockerärtorna. Smaka av med salt och svartpeppar. OBS! Salladen ska vara ljummen när den serveras.

### 5. Gäddwallenbergare

Mixa gädd fileerna i en mixer.

6. Tillsätt salt, grädde, ägg och några drag med vitpeppar och mixa igen.

7. För att minimera risken för ben, passera färsen genom en sil. Klicka ut färsen på en tallrik och forma "biffar".

8. Panera biffarna med ströbröd.

9. Salta och peppra stjärbitarna.

10. Stek både biffar och stjärtar i smör på medelhög värme ca 2 minuter på vardera sida.

11. Servera med ljummen potatissallad, riven pepparrot, citronklyfta samt garnera med gräslöksblomma.