

## Örtrimmad gös med färskpotatissallad och getostcrème

Detta är en lyxig rätt som tar lite tid i förberedelser med gösen, men själva tillagningstiden är relativt kort.

Ostcrèmen kan du med fördel göra lite innan. Går bra att både tillaga ute på grillen, liksom inne i grillpannan om vädret inte inbjuder till grillning.



4 portioner

### Rimmad gös:

600-800 g gösfilé med skinn

2 l vatten

100 g salt (ca ¼ dl)

25 g socker (ca 2 msk)

2 vitlöksklyftor

3 lagerblad

10 svartpepparkorn

Ett rejält knippe blandade örter, motsvarande ca 2 krukor (t ex timjan, salvia, basilika, persilja)

Blanda samtliga ingredienser till rimlagen. När saltet och sockret är löst lägger du i gösen. Ställ kallt i minst fyra timmar. Det går bra att göra detta dagen innan.

Grilla gösen i ett halster på grillen eller i en grillpanna på spisen med skinnsidan nedåt först. Stek till fin färg och vänd bara en gång. Känn på fisken med en potatissticka eller liten kniv, den är klar när den är mjuk rakt igenom. Tänk på att sänka värmen lite om det är en större fisk.

### Färskpotatissallad:

1 kg färskpotatis

¼ dl olivolja

1 msk balsamvinäger

½ msk dijonsenap

½ dl hackade örter efter smak

Salt, peppar

Välj gärna lite mindre potatisar, så ser det trevligare ut. Koka den i saltat vatten som vanligt. Vispa ihop vinägretten och blanda försiktigt med den nykokta potatisen. Servera genast.

### Getostcrème:

2 dl crème fraîche

50 g getost, sort efter smak (tex Bleu eller chevre)

2 tsk flytande honung

Salt, peppar

Riv eller mosa osten med en gaffel, beroende på sort och konsistens. Blanda samtliga ingredienser och smaka av med salt och peppar.

Servera gärna med nykokta primörer eller grillad sparris.

Smaklig måltid önskar Lena o Hugo Rundberg

**HB SJÖBRIS**

Brogr 5, Stallarhomen, 0152-400 67, [www.sjobris.com](http://www.sjobris.com), [hb.sjobris@telia.com](mailto:hb.sjobris@telia.com)