

Havande Gädda.

Fritt tolkat recept och numera traditionell kvällsmiddag på Blekingeturerna.

Man börjar med att fånga en gädda. Helst på Jensen Flamingo men i undantagsfall kan det även gå bra med andra beten. Gäddan bör ligga på ca 3 kg, det är lagom för 4 personer. Det är egentligen bara ugnen som sätter stopp för gäddans storlek.

Gäddan fjällas och rensas. Huvudet och hela stjärten bakom ryggfenans främre kant tas bort. Hos gäddan är det stjärtbodyen som har de flesta och mest okontrollerbara benen. (Till skillnad från de flesta andra fiskar.) En skåra skäres i ryggen ända ner till ryggbenet längs med hela den återstående fiskens längd.

Man kan även försöka flå gäddan men då bör den med bakgrund av årets erfarenheter vara minst 10 kg då det försvinner en hel del. Peter L hade märkbara problem med att krympa en 5 kilos gädda till ca 1,5 kg. Han påstod dock att det hade varit mycket lättare med en halvfrusen fisk.

En braspanna göres i ordning och ugnen sätts på ca 224,3 graders värme. Vi börjar med att hacka purjolök i cm stora bitar. Dessa läggs sedan så att de täcker botten på braspannan. Ovanpå ställer vi Gäddan (-orna). Det går till på så sätt att man sårar på bukslagen och ställer Gäddan i stående position med ryggen rakt uppåt.

En eller flera burkar ansjovis öppnas. Det är lättast med filéer men går även bra med hela ansjovisar. Se till att spara på spadet, det skall användas i såsen.

Gäddan görs havande genom att man stoppar ansjovis i ryggskåran. När gäddan sedan tillagas kommer ansjovisen att smälta och ge en fantastisk smak åt fiskköttet.

Nu är det dags för den underbara såsen.

I en skål blandar vi 6 dl vispgrädde med 2,5 dl Creme fraiche och ansjovisspadet. Salt och peppar efter behag. Tyvärr blir resultatet inte alls lika bra med kaffegrädde och lätt creme fraiche.

Såsen hålls sedan över fisken så att den lägger sig i ryggskåran och också täcker botten på braspannan. Dags att ställa in hela anrättningen i ugnen. Ca 45 minuter, helt beroende på fiskens storlek. Man bör ta ut hela rasket och ösa fisken med sås en 3-4 gånger under tiden. Fisken är klar då såsen längs braspannans kanter fått en brunaktig nästan kolafärgad kulör eller man ser att fiskköttet släpper från benen.

Finessen med att slänga stjärtbodyen gör man kan ta de återstående Y-formade benen ganska lätt. Bara man utgår från sidolinjen på gäddan så ligger alla benen på rad innanför. Ett gott tips för den som inte gillar ben.

Till Gäddan kan man servera kokt potatis eller kanske ännu bättre pressad dylik. Såsen med dess antydning till kolasmak är underbar passar bäst till

kokta grönsaker. Ett gott och friskt halvtorr Moselvin till är inte heller helt fel .

En okonventionell men inte desto mindre traditionell blekingeturs-förrätt är vitlökskorvar typ Gulayer, Sremska och Kabanosj serverade med ett gott starköl.

Havande Gädda.

Recept till ca 4-5 personer.

3-4 Kg gädda.
2 burkar ansjovisfiléer.
2 st 3:or vispgrädde.
1 st burk Creme fraiche.
1-2 st purjolökar.
Salt o peppar efter behag.

