

Stegt hellefisk m/ basilikumrasp - karrygrøntsager – passionsdressing

150 gr. fisk pr. person

Salt – peber – æg

Rasp:

150 gr. rasp

1 bdt. Basilikum

50 gr. revet parmesan

Salt – peber

Olie – smør til stegning

2 stk. gulerod

1 stk. squash

1 stk. fennikel

2 stk. rødløg

vand – salt

1 spsk. karry

olie - smør

Sauce:

3 stk. passionsfrugter

½ stk. citron - saften

½ dl. Trøffelolie

½ dl. Hyldeblomst

Salt – peber

Rasp:

Pluk basilikumblade af. Blend med rasp, ost, salt og peber.

Fisk:

Skær fisken ud i portionsstykker. Vendes i pisket æg og rasp.

Brunes af i halv olie og smør. Kommes i et ildfast fad.

Fisken lunes inden serveringen ved 200 o.

Grøntsager:

Skræl gulerod – skæres i skiver.

Squash deles og kernerne tages ud - skæres i skiver.

Rødløg og fennikel renses og snittes.

Blancher gulerod og fennikel i vand – salt hver for sig.

Kommes i en sigte.

Varm olie og smør op.

Kom karry i.

Rist grøntsagerne af.

Kommes op i et ildfast fad.

Lunes ved serveringen.

Sauce:

Skær passionsfrugterne igennem og tag kødet ud.

Blendes med resten af ingredienserne.

Smages til med salt og peber.