

## Ovnbagt torskeryg i butterdej med østers og milde krydderier

### INGREDIENSER

6 stk torskeryg – 12 østers – 1 porre i julienne – 3 finthakkede skalotteløg – 6 stk butterdej – 2 æggeblommer – 5 g ingefær – 5 g knust hvidløg – 3 g karry – ½ g safran – smør – 2 dl hvidvin – 0,5 dl østerssaft – 2 dl fond – 2 dl fløde

### FREMGANGSMÅDE BUTTERDEJ

6 stk butterdej á 5x5 cm pensles med æggeblomme. Bages i ovn ved 150 grader i ca. 20 min. Afkøles og flækkes i 2 stykker ( Bund og top.

### FREMGANGSMÅDE TORSK

De 6 stykker torsk krydres med salt og peber. Anbringes i et smurt ildfast fad. Kom en klat smør på hver af stykkerne og fordel de finthakkede skalotteløg hen over. Bages i ovn ved 250 grader i 12 min.

### FREMGANGSMÅDE ØSTERS

Østers åbnes ( gem 6 af de pæneste skaller til serveringen ) kommes i en gryde med porrestykkerne, koges let i 15-20 sekunder. Vandet hældes fra og stilles til side.

### FREMGANGSMÅDE SAUCE

Sauter ingefær, det knuste hvidløg, karry og safran i lidt smør i en kasserolle. Hvidvinen, østerssaft og fonden tilsættes. Dette koges i ca 10 min., sigtes og reduceres til assende konsistens med fløde, herefter monteres med koldt smør og der smages til med salt og peber.