

## Gratineret torsk m/ risotto og citron creme

175 gr torsk pr person  
mel, smør, olie

### Gratinerings

175 gr smør  
2 spk rasp  
3 spk hakket valnødder  
6 stk hakket soltørret tomat  
8 stk hakket sorte oliven

### Sauce

2 stk skalotteløg  
2 dl hvidvin  
1/2 tsk safran  
3 dl hønsefond  
2 dl piskefløde  
3 spk creme fraiche 38%  
saft skal af 1 citron  
salt og peber

### Risotto

3 1/2 dl ris  
2 1/2 dl hvidvin  
1 stk skalotteløg  
5 dl hønsefond  
250 gr svampe  
200 gr spinat  
olie, salt og peber  
3 spk revet parmesan

**Gratinerings.** Rør alle ingredienserne sammen og rul det sammen til en pølse først i film og stram derefter rullen i alufolie og lægges på køl.

**Sauce.** Pil og hak skalotteløg fint sauteres af i olie, kom hvidvin og safran i og lad det simre ned til halvdelen, tilsæt hønsefond og lad det koge ned til ca 1 1/2 dl, tilsæt fløden og koges ned ved servering.

Kog saucen op med creme fraiche, citron saft og skal, smages til med salt og peber og blendes op med en stavblender.

**Fisken.** Rens fisken og skær den i portions stykker, krydderes med salt og peber sættes på køl i en halv time.

Vend fisken i mel og brun den af i smør på en pande, lægges bageplade med bagepapir.

Ved servering skær tynde skiver af gratineringsmassen og læg dem på fisken.

Stil fisken i en forvarmet ovn ved 200 g i ca 3-5 min til gratineringsmassen har fået en gylden farve.

**Risotto.** Pil løg og hak dem fint sauteres af i olie kom risene i og vendes, tilsæt hvidvin og lad det koge helt væk under omrøring, tilsæt 4 dl hønsefond og lad det koge væk under omrøring.

Rens svampe og skær dem i mindre stykker, pluk og skyl spinat.

Rist svampe af i olie på en pande og vend spinat i, kom det op i en sigte så væden løber fra.

Ved servering lun risotto op med resten af hønsefondens så væden er væk, vend svampe, spinat og revet parmesan i smages til med salt og peber.