

Skærising, rødtunge med krabbesalat og kørvelcreme

1 stk rødtunge/skærising filet pr. person
salt, peber, smør
vand

Salat

150 gr krabbekød
50 gr tang
1 stk tomat
1/4 bt finhakket purløg
4 stk æggeblommer
1/2 spsk hvid balsamico
175 gr brunet smør
salt og peber

Fiskefond

1 kg fiskeben
1 stk porre
1 stk løg
3 fed hvidløg
1/2 fl hvidvin
10 stk hel peber
4 stk laubærblade
1 l vand

Sauce

3 dl fiskefond
1 stk cifronsaft
2 dl piskefløde
1/2 bt kørvel
salt og peber

Fiskefond

Sauter fiskebenene af i olie i en gryde, rens grøntsagerne, skæres i grove tern, kommes ved fiskebenene og vendes, lad det simre i 5 min. Tilsæt hel peber, laubærblade, vin og vand, lad det koge let i ca 20 min. Tages fra varmen og lad det trække i 15 min. Sigtes igennem et rent viskestykke, kog fonden ned til der er 3 dl, kom piskefløden på, koges ned og smages til med citronsaft, salt og peber.
Ved servering lunes saucen og blendes med kørvelblade.

Fisk

Fold fisken, krydres med salt og peber, kommes i et ildfast fad.
Ved servering kom lidt vand og smør ved, sættes i en forvarmet ovn ved 150 g i ca 5-6 min
Salat

Skær tangen lidt i stykker, skær tomaten igennem, fjern kernerne, skær kødet i fine tern.
Vend krabbekød, tang, tomat og purløg sammen, smages til med salt og peber.

Smør

Brun smørret i en gryde, tages af varmen. Pisk æggeblommer med salt og balsamico til det er luftigt, pisk smørret langsomt i, smages til med peber.
Kommes i en sprøjtepose.