

Sandart m/ løg, gulerod, friteret løg, skorzoneroed, hollandaise

200 gr sandart pr person
mel, salt og peber
olie

5 stk gulerod
5 stk løg
3 dl bouillon
25 gr smør
salt og peber
revet muskatnød

Skorzonerødder
5 stk rødder
2 dl vand
3 dl mælk
olie

Løgringe
mel, æg, pankarasp og olie

Hollandaise

1 stk skalotteløg
1/2 dl hvid balsamico
1 dl æggeblommer
250 gr smør
citronsaft
salt og peber.

Rens fisken, skær skindet af og skær ud i portionsstykker (2stk per person, krydderes med salt sættes på køl, skal trække i en 1/2 time.
Fisken vendes i mel krydderes med peber, brunes af i olie på en pande, kommes i et ildfast fad, ved servering kom fisken i en forvarmet ovn ved 180 g i ca 5-6 min.

Løg gulerods pure og friteret løg

Skralløg skæres i skiver, tag de yderste ringe fra. Skraløg rødderne skæres i skiver, koges med resten af løgene i bouillon til det er mørt, blendes med lidt af bouillon, smør og smages til med salt, peber og revet muskatnød, skal være grov mousse.
Løgningene vendes i mel, pisket æg og rasp friteres i olie kommes op på køkkenrulle og luges ved servering.

Skorzonerødder

Skrallødderne så de er pæne hvide, skær dem ud i 2 stk, kommes i en gryde med vand og mælk, koges i 4-5 min. Skyl dem under koldt vand, tørres i køkkenrulle, steges pæne lysebrune i olie krydderes med salt og peber luges ved servering og vendes i hakket persille.

Hollandaise

Smelt smørret i en gryde uden det bruner, pil og hak skalotteløg meget fint kommes i en tykbundet gryde med balsamico koges ned, tilsæt æggeblommer piskes kraftigt til det er luftigt under svag varme, kom det klaret smør i lidt efter lidt mens i stadig pisker, saucen må ikke koge, smages til med salt, peber og citronsaft