

Ristet sandart m/hummersauce - kartoffelsalat

Sauce:

¾ kg. hummerskaller

½ stk. porer

1 stk. løg

¼ stk. selleri

1 stk. gulerod

12 stk. hel peber

3 tsk. paprika

1 fl. hvidvin

2 spsk. tomatpure

1 dl. vineddike

salt – peber

olie – vand

75 – 100 gr. smør

100 gr. filet m/skind pr. person

olie – salt – peber

8 stk. små kartofler

1 stk. rød peberfrugt

24 stk. oliven

1 bdt. Rucolasalat

½ bdt. basilikum

1 fl. mørk øl

1 stk. citron

salt – peber

Sauce:

Kom hummer i en bradepande og sæt den i en forvarmet oven ved 225 o i ca. 20 min.

Rens grøntsagerne og skær dem i tern.

Kommes i en gryde med olie - sautes af.

Tilsæt hel peber, vineddike, paprika og tomatpure.

Vendes.

Kom hvidvin og vand på så det dækker - lad det simre i ca. 15 min.

Tages af varmen.

Knus skallerne med et piskeris og sigt fonden.

Kommes i en gryde og koges ned.

Pisk med smør lige inden serveringen.

Smages til med salt og peber.

Fisk:

Rens fisken og skrab den for skæl. Skæres ud i portionsstykker.

Steges på skindsiden, så skindet bliver sprødt, vendes når den er næsten færdig.

Kartofler:

Skyl kartoflerne og skær dem i skiver.

Peberfrugt skæres i tynde trimler og oliven i både.

Steg kartoflerne gyldne på en pande med olie.

Kom peberfrugter og oliven på – krydder med salt og peber.

Lægges på køkkenruller.

Kog øl og citronsaft ned til under halvdelen.

Vendes med kartoflerne.

Skær rucolasalat i mindre stykker og vend den i salaten sammen med plukket basilikumblade.