

Torsk m/ løg persillecreme og friteret pasta

800 gr torsk	4 stk skalotteløg
400 gr kartofler	25 gr smør
3 dl mælk	3 dl creme fraiche 38 %
2 stk laurbergblade	3 dl hønsefond
10 stk peberkom	1 spk dijonsennep
salt	1/2 stk citronsaft
	1/2 bt persille
	salt og peber
1 stk skalotteløg	
2 fed hvidløg	
salt og peber	
purløg og karse	
smags neutralt olie	
pasta og salt (3 stk båndpasta per person)	

Rens fisken, skær skindet af og krydderes med salt, kommes i et ildfast fad tilsæt laurbergblade og peberkorn og kom mælken ved, kom stanniol over sættes i en forvarmet ovn ved 150 g i 10-15 min tages ud og afkøles.

Skræl kartoflerne og koges uden salt, hæld vandet fra, kartoflerne mases med en gaffel vendes med fint hakket løg og hvidløg.

Tag torskekødet og pluk kødet vendes i kartoffel massen, vend fint hakket purløg og karse i, smages til med salt og peber.

Lav æg af massen med to skeer, sættes på køl.

Lunes ved 150 g ved servering.

Sauce

Pil og hak løgene sautes afi smør uden at tage farve, tilsæt creme fraiche koges lidt ind ved meget svag varme, tilsæt hønsefond koges ned.

Pluk persille og skylles hakkes groft, blendes i saucen til det er grønt, sigt saucen.

Inden servering lunes op og smages til med citronsaft, sennep, salt og peber

Pasta

Varm olien op i en pande kom pasta i lad det blive lysebrunt og sprødt, kommes op på køkkenrulle og krydderes med kryddersalt.