

HOVEDRET

Hvidvinsdampet torskefilet m. grønt/kartofler og hollandaisesauce.

Ingredienser:

- 4 stk. Torskefilet á ca. 150 gr.
- 1 pk.. Bacon
- 2 dl. Hvidvin
- 1 kg. Kartoffler
- 8 stk. Gulerødder
- 8 stk. Forårsløg
- 1 dl. Vand
- Salt og peber

Sauce:

- 300 gr. Smør
- 5 stk. Æg
- 1 stk. Citron

Antal personer: 4

Fremgangsmåde: Skrab kartoflerne og kog dem i letsaltet vand i 7-8 min. og lad dem stå i vandet i ca. 8 min., så er de møre. Kog gulerødder og forårsløg i få minutter, gulerødderne må gerne have »lidt bid«. Baconskiverne lægges på en bageplade med bagepapir, de lægges dobbelt og modsat, (så der er en fedtside og en kødside mod hinanden). Steg dem i ovnen til de er gyldenbrune, når de er færdige lægges de på køkkenrulle, så fedtet suges og de bliver mere sprøde. Tag er af vore pander med glaslæg, læg en flad tallerken i den med bunden opad, hæld hvidvin og vand ved, fisk fordeles ovenpå tallerkenen, læg læg på og dampes til fisken er pænt hvid.

Sauce: Del æggene, gem hviden, pas på der ikke kommer blomme i hviden. Kom blommerne i en ret stor skål, Smelt smørret i en lille gryde, gerne med hældetud, ved ikke alt for høj varme, fjern skummet og lad det køle lidt af. Tag en gryde og kom ca. 1/4 ltr. vand i og bring i kog. Skru ned til svag varme og sæt skålen over og pisk i 8 taller og kraftigt, tilsæt saften fra citronen og når blommerne begynder at tykne, tilsættes det flydende smør først lidt ad gangen og efterhånden mere, pisk hele tiden meget kraftigt og husk det må ikke koge (så skiller det), mærk med en lillefinger hvor varmt det er. Sovsen laves lige før der serveres, da den ikke kan opvarmes igen. Smages til med salt og peber

Servering: Anret på opvarmede tallerkner, først fisk, så en baconskive ovenpå, de hele gulerødder og forårsløg arrangeres lidt pænt, kartofler og sauce i skåle for sig.