



Hovedret

Sprøde fiskefiletter med kartoffelsalat.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 8 stk. Rødspættefiletter (evt. 4 store)
- 100 gr. Bacon i terninger
- 200 gr. Rejer
- 30 gr. Smør
- 3 stk. Løg (mellemstore)
- 10 stlk. Persille
- 70 gr. Rasp
- 80 gr. Mel
- 1/2 stk. Citron (ubehandlet)
- 50 gr.. Margarine/olie
- 50 gr. Blødt smør
- 1 spsk. Timian (frisk)
- Salt + peber og Chili (frisk kværnet)

Fremgangsmåde:

Pil og snit løgene fint, skær evt. baconen i mindre stykker. Kom lidt fedtstof på en varm pande, steg baconen til den er sprød og gylden, tilsæt løg og steg videre til de er blanke (ikke brune). Tag panden af kogepladen.

Pil persillestilkene fra og hak persillen og timian fint. Riv citronskallen i persillen (kun det gule, det hvide smager ikke godt) og pres også saften i.

Tag halvdelen (og kun halvdelen!!) af bacon/løg blandingen og bland den med persille, citron, rasp, timian, rejer, salt, chili og peber. (Den anden halvdel skal bruges til kartoffelsalaten.)

Tænd for ovnen sæt den på 200° gr. Bland salt, peber og mel. Vend filetterne, først i olie, derefter i mel/krydderiblanding og steg dem på en pande i margarine/olie i ca. 1 min. på begge sider, (behøver ikke at brune). Læg filetterne i en bradepande, (den mest stegte side nedad), fordel halvdelen af bacon/løgblanding (den halvdel af løgblanding med krydderurter og rejer) på filetterne.

Sæt ovnen på grill, og når den er varm, sættes bradepanden under grillen i ca. 3-4 minutter, (i næstøverste rille)