

Spætte mousseline med hvide asparges og hummerhaler

Mandag 14. marts 2016

Ingredienser

4-8 rødspættefileter eller andet hvid fisk

2 tsk. Salt, 4-5 peberkorn

Lidt hvidvin

Smør

Sauce

4 æggeblommer

200 gr. Smør

½ citron

2 spsk. Vand

1 dl. Piskefløde

Tilbehør

4 hvide asparges evt. flere hvis de er små

200 gr. Rejer eller hummerhaler

Pynt

dild

Fremgangsmåde

Fisken rulles sammen og lægges med sammen føjningen nedad i en gryde. Kom salt, peberkorn ved, hæld lidt hvidvin på det skal ikke dække fisken.

Smør et stykke bagepapir eller stanniol med smør og læg det ned over fisken, damp dem ikke lade dem bulderkoge

Sauce

Lad ingredienser få stuetemperatur før tilberedning.

Smelt smørret.

Kom æggeblommerne i en gryde sammen med citron og vand.

Piskes over svag varme til det skummer op. Pas på med for høj varme så skiller saucen.

Tilsæt smørret i små dryp og pisk hele tiden, lige før servering vendes flødeskummet i og røres rundt, kom evt. lidt salt i.

For at holde saucen varm sættes gryden i et vandbad. En større gryde med kogende vand.

Asparges kommes i kogende vand og koges ca. 12 minutter.

Hummerhalerne kommes i spilkogende vand med lidt salt i 5 minutter afkøles og skallen pilles af og den sorte tarm fjernes.

Læg saucen på en varm tallerken, fisken på midten,

Asparges hen over fisken, drys hummerhalerne på og pynt med en kvist dild.