

Stjernesked

Mandag 17. september 2012

Ingredienser

8 fiskefileter
1 æg
rasp
Olie/smør til stegning
salt

4 salatblade

100 gr. rejer
4 skiver laks
8 grønne asparges
1 glas sort kaviar
4 citronskiver
1 tomat til pynt
dild

Dressing:

75 g. mayonnaise
1 1/4 dl. creme fraiche
1/2 tsk. paprika
1-4 spsk. tomat ketchup
1/4 spsk. citronsaft
1 spsk. hvidvin
1 fed hvidløg

Fremgangsmåde.

Drys fileterne med lidt salt og lad dem stå og trække

Del de 4 fiskefileter til halve og paner dem i sammenpisket æg og rasp.

Steg dem gyldne i smør/olie.

Fold eller rul de andre 4 fiskefileter.

Kom lidt vin og vand og en anelse salt i Dæk med folie og lad fisken dampe mør ikke bulderkoge, tag dem op, når de er hvide og møre.

Dressing

Den røde dressing røres sammen, først udrøres paprika i asparges vandet, dernæst røres de øvrige ingredienser i. Hvidløget hakkes eller presses og tilsættes. Smages til med salt og peber.

Bræk det nederste sf asparges og kog den i vand med salt, lad dem være lidt al dente.

Rist brødet på en brødrister, eller smørrist det i smør på panden.

Anret salatblade og fiskefileterne på brødet. Kom lidt dressing på den hvide fisk.

Pynt med, rejer, asparges, 1 skive laks kaviar, citronskiver og tomater.

Resten af dressingen serveres ved siden af.