

Fiskefrikadeller med røget laks og asparges Hollandaisesauce mandag 19. januar 2015

Ingredienser

500 gr. torskefilet, sejfilet el. lign.
uden de små ben
2 tsk. salt og lidt peber
½ løg
1 æg
2 spsk. mel
Evt. lidt mælk eller fløde
4-5 skiver røget laks
5 grønne asparges
Smør og olie til stegning

200 gr. smør
4 past. æggeblommer
2-3 spsk. citronsaft
lidt salt, friskkværnet peber
Kørvel

1 kilo små kartofler

Lidt sukkerærter

Fremgangsmåde

Hak fisken i foodprocessoren sammen med salt, peber og løg.

Tilsæt æg, mel og evt. lidt mælk eller fløde. Farsen må ikke være for tynd.

Hak røget laks og asparges groft og rør i farsen.

Form og steg fiskefrikadellerne i smør og olie på en pande. Steg dem evt. færdig i ovnen.

Sauce

Smelt smørret ved svag varme, så der kommer bundfald – det kaldes, at smørret klares.

Pisk æggeblommerne med citronsaft og salt i en skål over kogende vandbad. Hvis man er hurtig til at piske, kan det gøres over svag varme direkte på blusset. Pisk kraftigt, til æggemassen er tyk og cremet. Tag gryden fra varmen.

Hæld det smeltede smør i, først dråbevis og derefter i en tynd stråle under piskning. Kom kun det smeltede smør i og ikke bundfaldet. Sovsen må ikke blive mere end 70 grader varm, da den så kan skille (blive fnugget som røræg).

Smag til med salt, peber og citronsaft og evt. krydderurter .

Sovsen skal serveres, mens den endnu er varm og frisklavet, og kan holdes varm i et lunt vandbad.

Steg sukkerærterne i lidt smør eller giv dem et kort opkog. Tilsæt ½ tsk. salt.

Pas på de ikke bliver slatne.