

Nøddepaneret fisk med squashtagliatelle

Mandag 23. februar 2015

Ingredienser

4 stk. laksefilet uden skind og ben

1 tsk. groft salt

friskkværnet peber

10 g smør - smeltet

1 dl grofthakkede
hasselnøddekerner

¼ liter Madlavningsfløde 18%

1 spsk. fintrevet citronskal
(usprøjtet)

2 små knuste fed hvidløg

1 dl groftrevet parmesanost

3 squash

1 tsk. groft salt

½ dl groftrevet parmesanost

Hasselback kartofler

8 skrællede, mellemstore kartofler

¾ tsk. groft salt

friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Fjern eventuelle ben og skær laksefileten i 4 stykker. Læg dem i et ovnfast fad (ca. 20 x 40 cm). Drys laksefileterne med salt og peber. Dryp med smør og drys med nødder.

Bland fløde, citronskal, hvidløg og ost sammen. Hæld flødeblandingen i fadet med fisken. Bag retten midt i ovnen.

Bagetid

Ca. 10 min. ved 225°.

Skær hver kartoffel - næsten igennem, i tynde skiver og på tværs. Læg dem på den varme plade med bagepapir. Pensl kartoflerne med smør eller olie og drys med salt og peber med salt og peber og bag dem midt i ovnen. 200 grader til de er møre, ca. 30 minutter afhængig af kartoflernes størrelse.

Skyl squashene og høvl dem i lange

"tagliatellebaner" - brug en kartoffelskræller. Læg dem i et dørslag og overhæld dem med 1 liter kogende vand - drys med salt og vend godt rundt. Kom squashstrimlerne i en varm skål og drys med ost.

Serveres straks.