

Stjernesked

Mandag 30. oktober 2023

Ingredienser

8 fiskefileter
1 æg
Mel, rasp
Olie/smør til stegning
salt

4-8 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. tomatketchup
1/4 spsk. citronsaft
1 spsk. hvidvin

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 fisken op, når de er
hvide og møre.

Dressing

Den røde dressing røres sammen, først
udrøres paprika i vinen, dernæst røres de
øvrige ingredienser i. Smages til med salt
og peber.

Bræk det nederste af aspargesen 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.

Slut med en kvist dild på toppen

Resten af dressingen serveres ved siden af.