

En anden dejlig fiskeret er

Fiskefilet i hvidvinssovs

(4 personer)

Hertil kan De anvende fileten af rødspætte, søtunge, rødtunge, skærissing eller små pighvar.

De skal bruge:

8 store fileter, 3 dl hvidvin, tør – ikke sød, 1 dl vand, 1/2 løg, hvori der er stukket 3 hele nelliker, 5-6 hvide peberkorn, lidt salt, 100 g store, hvide champignoner. **Sovs af:** 3-4 dl fiskebouillon, 1 1/2 dl piskefløde, 1 æggeblomme, 50 g smør, salt, peber, citronsaft. **Pynt:** Jomfruhummerhaler eller rejer. **Serveres med:** Ris og gerne hvidvin af samme slags, der blev anvendt til fisken.

2

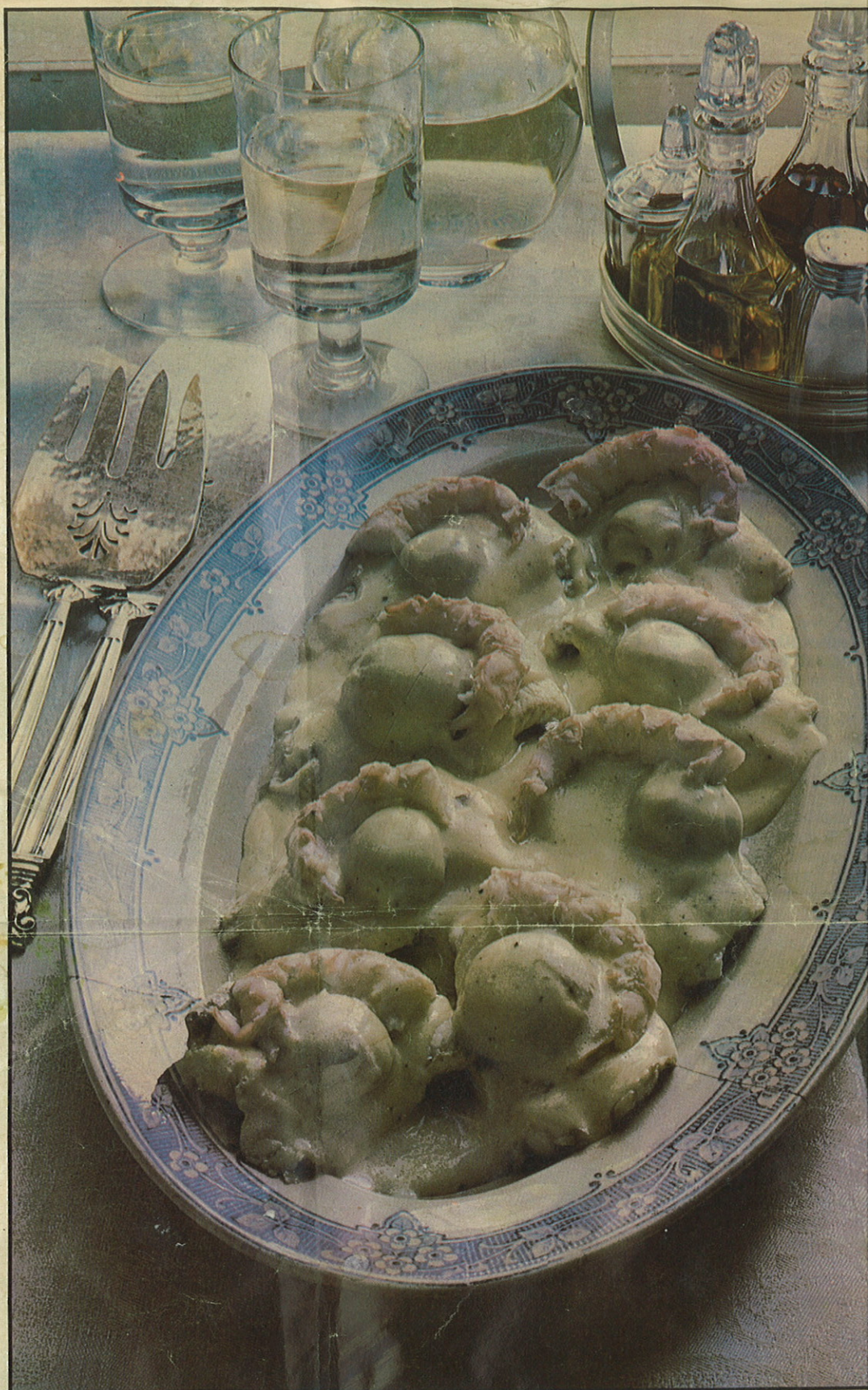
Fiskefileterne får et lille rids på hver side af midten – og knækkes let sammen. Lægges i en dyb pande eller et ildfast fad. De hele, store, rensede champignoner lægges ved. Vin, vand og krydderier hældes ved, og under låg damper fisken i en pande i ca. 8 min. eller i ovnen ved 225° på en rist på nederste rille i ca. 15 min., til fisken er mathvid. Bouillon fra fisken hældes i en gryde.

3

Bouillon koger kraftigt ind i nogle min. – uden låg, hvorefter piskefløden hældes i under piskning. Gryden tages fra varmen, og æggeblommen piskes i sammen med smørret, der kommes i som smørklatter. Pisk godt i sovsen, og smag den til med krydderier og citronsaft. Skal være jævn og fin.

4

Læg champignoner på hver filet, og fordel lidt af sovsen over. Flyt derefter den varme fisk (hold dem varme i fadet eller i ovnen) over på serveringsfadet. Pynt med hummerhaler eller med rejer, og hæld resten af sovsen over. Dejlig fiskeret med løse ris til.



B 1

