

Citronglaseret rødspættefilet på svampebund og dildsauce.

2 personer

Ingredienser:

600 g rødspættefileter
2 dl tør hvidvin
80 gram smør
olie
½ citron

Svampebund:

250 champignoner
1 skalotte løg
1 spsk. smør

Sauce:

½ dl. piskefløde
1 potte frisk dild
salt, peber og olie

1 citron
1 kg kartofler

Sådan gør du:

Rødspættefilet:

Rør smør, citronsaft, og lidt citronsaft sammen til citronsmør. Halvér fileterne på langs og lav små "rosetter". Placer rosetterne i et ildfast fad, kom en klat citronsmør på hver, og krydr med salt og peber. Tilsæt hvidvin og evt. lidt vand, så bunden er dækket. Dæk fadet med stanniol og damp fileterne i en forvarmet ovn i ca. 40 min. ved 200 grader C. alm. ovn.

Svampebund:

Brug sæsonens svampe, også gerne alm. brune marksvampe. Hak skalotteløget, skær svampene i mindre stykker og rist dem på en pande i halv smør og halv olie. Krydr til sidst med salt og peber.

Dildsauce:

Hæld væden fra fisken op i en gryde, tilsæt fløde og en smørklat (kan udelades). Lad saucen kog ind til den får en passende konsistens (kan også jævnes). Saucen smages til med hakket dild, salt og peber.

