

# Fiske-forret

4-6 personer

**Ingredienser:**

## **Sauce:**

4-5 spks. finthakkede skalotteløg

2 fed hvidløg

10 gram smør eller olie

2½ dl. god tør hvidvin

Koncentreret fiske- eller  
grønsagsbouillon

Salt og hvid peber

4-5 dl. piskefløde

Evt. et glas Cognac eller Calva

( lidt hakket/ tørret basilikum)

friskrevet parmesan

evt. lidt rasp

flutes

## **Fisk:**

rødspættefileter ( små: rullet sammen eller større skåret i mindre stykker)

og/ eller franske gedeboller ( Quenelles de Brochet )

små kammuslinger, rejer

evt. 1 dåse muslinger

sherrytomater til pynt



## **Sådan gør du:**

Svits de hakkede skalotteløg og hvidløg i smørret i en tykbundet kasserolle i 2-3 minutter. Løgene skal bare blive blanke, - ikke brune! Lad det køle lidt af, og kom derefter hvidvinen i. Reducer til halv mængde. Tilsæt fløde og bouillon. Kog ind for svag varme, indtil saucen begynder at blive tykkere. Rør engang imellem.

Smag til med salt og hvid peber. Tilsæt evt. lidt basilikum og lidt mere hvidløg.

Anret fisk, muslinger og rejer (de må ikke være for våde) i stor flade rammakiner og fordel saucen herover.

Drys lidt parmesan over og evt. lidt rasp, hvis man ønsker en sprød overflade.

Gratineres i ovnen ved 200-220 grader i 10-15 minutter til overfladen begynder at blive brun.

## **Server flutes til**