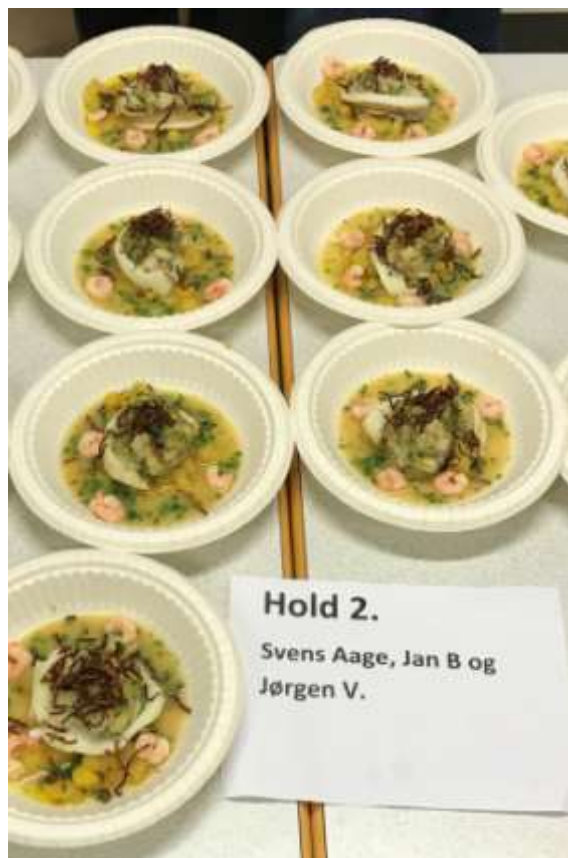


Tournedos af skærising og kuller på skorzonerrødder med kørvelvelouté

Ingredienser:

1 stor skærising
200 g kuller uden skind og ben
50 g revet franskbrødkrumme
½ dl piskefløde
1 citron
1 bundt dild
1 bundt purløg
korianderfrø
1 lille selleri
300 g skorzonerrødder, rengjort vægt
karry
3 dl fiskevelouté
1 bundt kørvel
Smør, olie, salt og peber
25 stk. hesterejer
hvidvin



Fremgangsmåde:

Skær isingen i fileter og del dem på langs. Skær kullerfileten i tern på 1x1 cm og bland dem med brødkrumme udblødt i fløden. Smag til med revet citronskal, hakket dild og purløg, samt knust koriander, salt og peber. Form massen til 8 tournedoesér. Omvikl hver tournedos med en halv skærisingfilet. Skær sellerien i meget fin julienne og fritér den i varm olie. Skræl skorzonerrødderne og skær dem i 1 cm tykke skiver. Blancher dem og steg dem møre i smør. Smag til med karry, salt, peber, citronsaft og fintskåret kørvel. Damp hesterejerne i hvidvin og pil dem. Bag tournedoserne i ovnen i ca. 8 minutter ved ca. 160 grader.

Anretning:

Læg tournedoserne på de stegte skorzonerrødder. Læg toppe af friteret selleri-julienne ovenpå. Hæld fiskevelouté omkring og fordel hesterejerne i kanten.