

# Bagt torsk med citruskartoffeltop, purløgscreme og sauté af forårsløg, tomat og bønner.

4 personer:

## Ingredienser:

600 g. torskefilet  
2 skalotteløg  
salt og peber  
2 dl hvidvin  
2 dl piskefløde  
1 æggeblomme  
citron  
tomater  
1 bundt purløg  
1 bundt forårsløg  
bagekartofler  
2 dl hønsefond (evt. vand og bouillonterning)  
olivenolie  
150 g grønne bønner



## Fremgangsmåde:

### Citruskartoffeltop:

Skræl kartoflerne, skær dem i skiver og kog dem møre i letsaltet vand. Sigt vandet fra (gemmes) og mos kartoflerne. Tilsæt æggeblommen og skallen fra en ¼ citron og smag til med salt, peber og evt. lidt af kogevandet. Mosen må ikke være for tynd.

### Fisk:

Krydr fisken med salt og skær den i portionsstykker, der alle er lige høje (buk evt. halepartiet ind under et andet stykke fisk). Læg dem i et ovnfast fad og fordel kartoffelmosen på stykkerne i et lag på ca. 1 cm (kom evt. mosen i en pose, lav et lille hul i hjørnet og sprøjt mosen ud på portionsstykkerne). Sæt fadet i en 220 grader varm ovn i ca. 10 min.

### Purløgscreme:

Skær skalotteløget i tern og svits det i en gryde i lidt olie (må ikke tage farve). Tilsæt vin og hønsefond og lad det koge ind til halvdelen. Tilsæt fløde og lad det igen reducere til det halve. Smag til med salt, peber og masser af fintklippet purløg.

### Sauté:

Fjern kernehuset fra tomatene og skær tomatkødet i strimler. Rib og kog de grønne bønner i letsaltet vand i ca. 5-7 minutter. Køl ned i isvand. Skær bønner og forårsløg i mindre stykker. Start med at sautere forårsløg i lidt olie på en pande ved middel varme i ca. 5-7 min. Tilsæt de kogte bønner efter 5 min og lad tomatene svitse med i 1-2 min. Krydr med salt og peber.

### Server :

retten sammen med pasta, små råstegte kartofler med skræl eller blot masser af godt brød.