

Vestkystfristelse.

4 personer:

Ingredienser:

1 kg. torsk
2 skalotteløg
salt
persille
250-400 g champignon
15-20 eller en dåse muslinger
300 g rejer
1-1½ dl hvidvin
1-1½ dl fløde
2 æggeblommer
1 spsk. citronsaft
2 spsk. mel og 25 g smør (smørbolle)
2½ dl fiskebouillon



Fond:

Fiskeben
2 dl vand
Salt og peber
skalotteløg
lidt persillestilke
koges ca. 15 min. sies

Fremgangsmåde:

Læg fileterne i et smurt ovnfast fad, hæld vinen ved, dæk med folie og damp dem møre ved 225 grader i ca. 20 min.

Hæld væden fra og spæd med bouillon.

Stokkene fra championerne hakkes fint blandes i. Svits champion i smør. Jævn bouillon med smørbolle. Pisk æggeblommer med 2 spsk. fløde. Bland resten af fløden i sovsen småkog 5-10 min. legér med æg.

Tilsæt smørklatter. Varm musling (ikke nødvendigt), pil rejer, smag sovsen til med citron. Hæld sovsen over fisk, pynt med rejer, champion og persille. Holdes varm