

Ørredfilet med krydderkrumme og kartoffelfad

600 g ørredfilet – uden skind

2 fed hvidløg

1 bundt forårsløg

1 skive hvedebrød

30 g mandelsplitter

1 bundt persille

½ tsk. korianderfrø

1 u sprøjtet citron

1 kg små kartofler

250 g cherrytomater

Olivenolie, salt og peber

Fremgangsmåde:

Kartoffelfad: Tænd ovnen på 225 grader. Rengør kartoflerne og halver dem. Læg kartofler, tomater mellem hinanden i et smurt ildfast fad. Blend 3 spsk. olivenolie citronsaft fra hele citronen – gem skallen, den skal bruges til ørreden – hvidløg, mandelsplitter, ½ bundt persille, salt og peber til en ensartet dressing. Fordel dresingen over kartofler og tomater. Dæk fadet med stanniol og sæt fadet ovnen i 40 minutter. Snit forårsløggene og drys dem over kartoflerne.

Ørred: Blend hvedebrød, ½ bundt persille, citronskal fra ½ usprøjtet citron, korianderfrø, salt og peber i en foodprocessor til det bliver en helt jævn lysegrøn brødkrumme. Del ørreden i fire stykker. Læg stykkerne i et ovnfast fad med bagepapir. Drys brødkrummerne i et jævnt lag over de fire ørred stykker og dryp med olivenolie.

Bag ørreden i den 225 grader varme ovn i ca. 13 minutter.