

Stegt pighvar med løg og marksvampe

Ingredienser:

800 g pighvar med ben

Salt og peber

1 frisk citron

Mel

¼ bdt. timian

Sauce

1 skalotteløg

2 fed hvidløg

1 spsk. Olie

1 laurbærblad

1 dl rødvinseddike 4 dl rødvin

1½ l kalvefond

50 g smør

Salt og peber

Tilbehør

20 perleløg

Olie

12 fed hvidløg

12 – 16 marksvampe

¼ bdt timian



Fremgangsmåde:

Sauce: Pil skalotteløg og hvidløg, og hak det fint. Kom det i en gryde med olien og sauter dem klare. Tilsæt laurbær, eddike og rødvin og bring det i kog. Lad det indkoge meget kraftigt så al væden næsten er væk. Hæld kalvefonden på og bring det i kog igen. Lad det koge nogle minutter og hæld det igennem en sigte over i en ny gryde. Kasser løgene.

Kog saucen kraftigt, så den bliver halvt indkogt, pisk smørret i og krydr med salt og peber.

Pil nu perleløgene og hvidløgene og skyl dem grunddigt. Hæld lidt olie i en kasserolle og tilsæt løgene. Rist dem ved svag varme over længere tid, så de langsomt bliver bløde og tager lidt gylden farve.

Gør svampene i stand og skær dem i store stykker, kom dem i kasserollen og rist dem med, så de bliver møre. Krydr med salt og peber og tag svampene af varmen.

Krydr pighvarrestykkerne med salt og peber og pres saften af citronen udover fisken. Vend herefter hver stykke i mel og kom dem op på en varm pande med olie. Steg dem nogle minutter på hver side og drys timian over. Stil herefter panden i ovnen ved 180 grader i 8 – 10 minutter.

Servering: Varm saucen og tilbehøret op igen. Pluk den resterende timian og drys den over løgene og svampene. Kom pighvarrestykkerne op i et lunt fad og fordel svampe og løg omkring fisken. Hæld saucen i en skål og server den straks til retten, gerne sammen med ristede kartofler.