

Torsk med perlebyg, svampe og syltet citron

Ingredienser

Udgangspunktet er til 4 personer

600 g torskefilet

200 g perlebyg

2 dl mascarpone

400 g svampe

5 fed hvidløg

1 bdt. persille

1 usprøjtet citron

1 dl hønsefond

1 spsk olivenolie

salt, peber, timiankviste

40 g parmesanost

75 g smør



Fremgangsmåde

Torsken krydres med salt og peber og steges på en godt varm pande i 25 gram smør og lidt olivenolie og fire hele upillede fed hvidløg og en timiankvist. Steg fileterne primært på den ene side i ca. 3 – 4 min. til de er pænt gylde, hvorefter de vendes og steges på den anden side.

Syltet citron. Skyl citronen og skræl skallen af. Det er kun det gule der skal bruges. Skært skallen i tynde strimler. Læg dem i en lille skål, tilsæt ½ tsk. fint salt og saften fra citronen og lad det trække i en time.

Perlebyggen koges efter anvisningen på pakke og tilsæt mascarponen og friskrevet parmesanost. Smag til med salt og peber. De rensede svampe skæres i skiver og steges på en pande i lidt olie. De steges til de er gylde. Tilsæt herefter 1 fed hakket hvidløg og friskhakket persille. Vend svampeblandingen sammen med perlebyggen.

Brun ca. 50 g smør i en gryde til den er gylden – men ikke brændt på. Tag herefter gryden af varmen og lad snøret bundfælde sig. Mens det sker opvarmes hønsefonden i en anden gryde. Hæld herefter forsigtigt smørret i gryden og tilsæt 1 tsk. af den salte citronsaft fra de syltede skaller. Smag til og server med "skilt" sovs. Server evt. retten med et godt brød og grøn salat.