

Opskrift på bagt havtaske med citron. 10 cov.

1kg havtaske kæber el. filet.
Groft salt og kværnet hvid peber.
150 g. groft hakket krydderurter,(Estragon, persille, kørvel, dild)
½ dl. Olivenolie.
10 skiver syltede citron.

Olie.
½ but Timian.
150 Skalotteløg.
1 æble
3 dl Hvidvin.
5 dl. Fiskefond.
200 g Koldt smør.
Salt og kværnet hvid peber.

400 g skozonnerod.
2 dl. Mælk.
2dl.vand.
½ citron.
Salt.
Smør og olie.

Rogn, timian til pynt og butterdejs sløjfe.

Fisken krydderes og vædes med olie, rulles i urter og lægges på en skive citron.
Bages ved 180 grader til den er fast, ca. 8 – 10 min.

Timianen finthakkes og sautes af med meget fintsnittet skalotter og æble.
Indkoges helt med hvidvin og koges sammen med fiskefond. Reducerer efter smag til ca. 3 dl. i alt.
Piskes op med koldt smør og smages til.

Skozonneroden snittes i lange skrå snitter. Koges møre i mælk, vand, citron og salt.
Steges i olie og smør til de er gyldnende.
Anrettes med fisken på mitten med skozonnerod uden om ,samt sauce.

Serveres med div. pynt.