

Opskrifter fra Petit arrangement

den 8. november 2007 på Munkebo Kro

Skindstegt Sandart med Jordskokkage:

600 g Sandartfilet (afskællet)
500 g Jordskokker
1 fed Hvidløg
Persille
Salt & peber
1 sammenpisket æg til panering
Rasp til panering
Olivenolie
50 g Usaltet Smør
3 dl. Hønsefond
50 g Pancetta eller bacon
2 dl Piskefløde
Frisk krydderurter til pynt



Fremgangsmåde:

Skær fisken i 4 lige store stykker. Skræl jordskokkerne og kog dem møre i rigeligt letsaltet vand. Tag halvdelen af mosen fra og smag den til med hakket hvidløg og persille, samt salt og peber. Smør massen ud på en plade i én centimeter høje cirkler og skalfrys dem. Efter frysning vendes de i sammenpisket æg og rasp og steg dem gylden i hed olie. Blend resten af jordskokmosen med halvdelen af smørret og lidt olivenolie til en lind puré, smag til med salt og peber.

Kog hønsefonden ind med et par skefulde jordskokpuré, pancetta og persillestilke. Pres massen gennem en sigte og kog den tyk med fløde og resten af smørret.

Steg sandartfileterne på skindsiden i 6-8 minutter - først ved høj varme og derefter lidt lavere. Lad fisken trække på kødsiden på panden, krydder med salt og peber lige inden servering.

Smør jordskokcremen ud i cirkel på tallerkenen, læg den sprøde jordskokkage ovenpå og til slut den skindstegte fisk, pynt med friske krydderurter og drys med lidt havsalt, til sidst hældes den luftige jordskoksauce omkring anretningen.

