

## Skrubbefilet – sandwich

### Ingredienser

- 4 skrubbefileter
- 4 skiver røget laks
- 1 persillerod
- 1 lille fennikel
- 2 bagekartofler
- 2 gule beder
- 10 grønne asparges



### Fremgangsmåde

De fire fileter deles på langs og indersiden vendes mod hinanden og smøres med smeltet smør. Der lægges en tynd skive røget laks. "sandwichen" renskæres så den får en skarp kant. Det er skåret fra, både fra skrubben og laksen, blændes med et stykke fersk laks. Det kan efterfølgende bruges som pynt. Fx som små rosetter på sandwichen.

Alle grøntsager rives på et rivejern. Dog ikke de 10 asparges. De deles derimod i passende længder.

Grøntsagerne lægges i et ildfast fad og overhældes med en hønsebouillon – ca. 5 – 7 dl. Fiske sandwichstykkerne lægges ovenpå og tildækkes med stanniol. Fadet sættes i en forvarmet ovn 200 grader i 20 minutter.

Når fisken er færdig tages den forsigtig op og væden sigtes fra grøntsagerne. Væden reduceres til ca. det halve og tilsættes 3 spsk. smør som "svinges" ind i væsken. Når smørret er smeltet og væden begynder at tykner, er saucen klar – der kan eventuelt tilsættes lidt fløde.

Fisken anrettes på et serveringsfad sammen med grøntsagerne. Fisken overforsigtigt med saucen. Kan eventuelt serveres med flutes til.