

Fiskefilet som festmåltid

Fiskeruller i "kongelig sovs"

12 ikke for store rødsættefilter

1 æg

Rasp, salt, peber og smør

Rødspættefilterne rulles sammen og holdes sammen med en tandstik. Efterfølgende vendes i pisket æg og rulles i raspen med salt. Steges i smørret på panden som rystes så rullerne bliver brune og sprøde hele vejen rundt. I alt ca. 6 – 8 minutter. Herefter fjernes tandstikkerne.

Den kongelige sovs – fremgangsmåde:

2 spsk. smør

150 – 200 g champignoner i skiver

2 spsk. mel

3 dl kaffefløde

1½ fiskebouillon – helst fiskefond

4 tomater

1 grøn eller rød peber i strimler

15 oliven med pimentos

1 fed hvidløg

Salt, peber, estragon, frisk dild og citronsaft

Champignonerne skæres i skiver og svitses i smør og drysses efter lidt, med lidt mel, der efterfølgende spædes op med fiskebouillon og fløde. Sovsen koger derefter i ca. 5 minutter. De flåede tomater hakkes groft i sammen med de skivede oliven og strimler af grøntsager salt, peber. Efterfølgende smages sovsen til med dild og presset hvidløg, salt, peber og citronsaft. Hældes på et fad, og heri lægges de varme stegte fiskeruller. Der pyntes med persille og citronskiver.

Serveres med små kogte kartofler, bønner eller ærter. Og måske et godt brød.

Det vil være en rigtig god ide at supplere retten med nogle stegte muslinger. Muslinger vendes i rasp og steges i smør på en pande. Serveres særskilt til retten som en slags croutoner.