



Nytårstorsk anno 2018 med blomkålspuré og beurre blanc

*Anbefalet vin til maden
2016 Morillon Blanc, Jeff Carrel*

Ingredienser

Torskefilet – ca. 200 gram pr. person
Smør
3 spsk. vineddike
3 finthakkede skalotteløg
1 dl. hvidvin
Citron
Sødmælk
Fløde
Blomkål
Vaniljestang
Kørvel

Sådan gør du

Pluk din blomkål i buketter og kog dem møre i en blanding af sødmælk og fløde. Hæld væden fra, men gem den, hvis tykkelsen på pureen skal justeres. Blend blomkålen til en lind puré, og smag til med smør, salt og peber.

Din puré er nu klar og du skal i gang med din vanilje-beurre blanc. Put dine skalotteløg, vineddike og hvidvin i en gryde, og lad det koge ind til ca. det halve. Si din essens og kog den nu op med små tern af din køleskabskolde smør under kraftig piskning. Efter 250 gram smør tager du gryden af blusset, og bliver ved med at piske. Smag til med salt, peber, citronsaft og indholdet fra en halv vaniljestang.

Torskefileten steger du på mellemhøj varme i olie i ca. 3-4 minutter (alt efter størrelse) på den ene side. Vend din fisk og tilsæt en god klat smør og sluk for varmen. Tip din pande og hæld det brusende smør ud over torsken med en ske. Den er færdig efter et par minutter. Anret med din puré i bunden, den sprøde torsk og beurre blanc på toppen. Pynt af med frisk kørvel.