

LAKSEKOTELET SARATOGA MED SHERRY

4 laksekoteletter
100 g. flødeost med løg og urter

Sovs:

1 dl. fiskefond
1 dl. tør sherry
4 dl. crème fraiche 38%
1 spsk. frisk esdragon
lidt sukker
citronsaft
maizena
salt og peber

Koteletterne skal være uden ben. Lav en lille lomme i koteletten og smør flødeosten i. Kom dem på bagepapir i en bradepande, dæk med alufolie og bag dem i en 200 grader varm ovn i 25 minutter. Fiskefonden (eller en bouillon terning) og sherry koges ind til det halve, og det afkøles. Tilsæt creme fraichen. Kog sovsen igennem i ca. 4 minutter tilsæt esdragon, justér smagen med citronsaft og sukker. Kan evt. jævnes med maizena. Server med aspargeskartofler, og langtidsbagte tomater.



Alt i årstidens fisk

LAKSEKOTELET SARATOGA