

## HELSTEGT PIGHVAR MED SVAMPE-SPINALBLANQUET.

Til 4 personer:

- 1 hel pighvar på 1,5 - 2 kg.
- 4-5 grene frisk rosmarin
- lidt tør hvidvin
- lidt smør
- 4 dl. kraftig fiskefond
- 2,5 dl. piskefløde
- 4 æggeblommer
- 200 g. svampe
- $\frac{1}{4}$  kg rensset spinat
- salt og peber

Rens fisken og læg den i en bradepande med lidt hvidvin i bunden. Krydr med salt og peber. Læg rosmarin henover fisken. Sæt fisken i en varm ovn, 180 g. i ca. 30 minutter, alt efter størrelse.

Kog fiskefonden og lad den reducere til halvdelen. Kom fløde ved og lad den koge indtil den bliver tyk. Blend sauce med æggeblommerne og kom den tilbage i gryden. Nu må den ikke koge, da den vil skille. Rist svampene i lidt smør. Når de er gyldne vendes spinaten med på panden. Det hele vendes i gryden med den tykke sauce.

Server pillekartofler til den ovnbagte fisk.

