

KSROTSÅRTYNN

NYTÅRSTORSK MED CHAMPAGNESAUCE

Ingredienser: 4 stk. torskefiletstykker a ca. 150 g. og 4 skiver røget bacon.

Rasp: 4 spsk. luksusrasp, 1 spsk. finthakket persille, 20 g smør $\frac{1}{2}$ tsk. Salt og peber.

Pynt: 2 - 3 spsk. hævlet peberrod.

Champagne sauce: 1 skalotteløg, 150 g. skrællede jordskokker, 10 g smør, 2 dl. fiskefond eller bouillon, $\frac{1}{2}$ spsk. fiskesennep, evt. 1 spsk. sennepskorn (udblødt i kogende vand i 30 min), 20 g smør, 1 dl. tør champagne eller anden mousserende vin, 1 dl. piskefløde.

Desuden: 300 g rødbeder, kogte og pillede. 2 spsk. citronsaft, 1 spsk. olivenolie, salt, peber, 8 vagtelæg eller 2 kogte hakkede æg. Pynt: Persille.

Tilbehør: Kogte kartofler eller godt hvedebrød.

1. Fæstn et stykke bacon omkring hvert torskestykke med en kødsnor. Læg dem på bagepapir på en bageplade. Smuldr ingredienserne til raspen sammen og fordel det på toppen af tournedoserne. Stil fadet i ovnen ved 250 grtader i 8 min. til fisken er mør.
2. Hak løget og skær jordskokkerne i tern. Svits løg og jordskokker i smør uden at det tager særlig farve. Tilsæt fonden og kog det sammen ca. 10 min. under låg. Pisk det jævnt med et piskeris i gryden. Tilsæt sennep og sennepskorn. Pisk smørret i. Kom champagne i. Pisk fløden til skum og vend det i.
3. Skær rødbederne i stænger. Vend dem i citronsaft og olivenolie og krydr med salt og pebeer. Læg dem i 4 bunker på forvarmede tallerkener. Læg torsketornedoserne over. Fordel peberrod på toppen. Fordel saucen omkring. Pynt med halve vagtelæg og hakket persille.