



Aborrefilet på Jordskokke-kartoffelmos.

**700-800 g- aborrefileter u.skind og ben
salt og peber
2 spsk. Fint durum - eller hvedemel
smør til stegning**

Sauce:

**1 dl hvidvin
½ dl. Noilly Prat
1 lille finthakket skalotteløg
2-3 stilke frisk timian
1 ½ dl. God kalvebouillon
75-100 g. koldt smør
salt og peber
lidt timian til drys**

Tør fisken godt af, se den efter for ben, og drys den med salt. Stil den tildækket i køleskabet, til den skal steges. Lige inden serveringen drysses fileterne let med peber og mel, hvorefter de straks steges fint gyldne på begge sider i brunet smør.

Til saucen koges vin og vermouth ind med løg og timian til 1/3. Tilsæt fond, kog igennem og si saucen. Varm den atter op. Pisk den med iskoldt smør i små klumper, og kog op indimellem. Smag til.

Server den stegte fisk over jordskokke-kartoffelmos, kranset med sauce og et drys frisk timian. Giv halve letkogte rosenkål til.