

RØDTUNGEPAKKER MED PASTINAK

500 g. rødtungefileter
4 gulerødder
1 pastinak
1 dusk persille
salt og hvid peber

500 g. laks
2 porrer
1 citron
100 g. smør

Sovs:

1 flaske tør hvidvin
1 gulerod
 $\frac{1}{2}$ piskefløde

porretoppe
laurbærblade
fiskeben

Blødgør 75 g. smør, hak persillen og bland den i smørret. Sæt det i fryseren en times tid. Grøntsagerne snittes fint og blancheres i lidt smør, bare et par minutter. Fiskekødet skæres i tern på ca. 2x2 cm. Lav 8 pakker i bagepapir med lagvis grøntsager og de 2 slags fisk. Dryp med citron, krydr med salt og hvid peber og kom en skive persillesmør i hver pakke. Pak dem godt sammen. Kom pakkerne i et ildfast fad, og bag dem i en 200 grader varm ovn i 20-30 minutter.

Sovsen:

Kog fløden tyk, Det tager ca. 30 minutter, lav en fiskefond således: Kom hvidvin porretoppe, gulerod i skiver, laurbærblade og fiskeben (kan fås/købes sammen med fisken) i en gryde. Kog det igennem i 20 minutter, skum af nu og da, og si det gennem en sigte. Efter fonden er siet, koges den ind til ca. halvdelen - det tager ca. 10 minutter. Herefter kommes den i gryden med fløden. Servér med ris eller linstegte grøntsager. Klip et hul i et hjørne af hver fiskepakke, og lad dem dryppe lidt af inden serveringen.