

Stjernes kud

Opskrift til 4 personer

Stjernes kud er jo simpelthen alt for lækkert og alt for smukt. Det er noget jeg laver alt for sjældent. Faktisk var det ganske nemt at bikse denne omgang sammen, og hvilken gæst ville ikke blive glad og lettere imponeret over denne servering. Det er meget lettere end det ser ud.

Start med dressing og fisk.

Forberedelsestid

20 min

Tilberedelsestid

20 min

Samlet tid

40 min

Ingredienser

Dressing:

- 1 rød peberfrugt + lidt olie
- 1 lille fed hvidløg
- 1/2 tsk. paprika
- 1 knsp. cayennepeber eller chilipulver
- 1 tsk. sukker
- 2 tsk. tomatpuré
- 1 lille tsk. salt og lidt sort peber
- 1 spsk. citronsaft eller 1 tsk. eddike
- 1 dl fed cremefraiche (jeg brugte 38%)

Fiskefileter:

- 4 store rødspættefileter
- 1 dl mel
- 2 æg
- 1 dl mel + 1 dl rasp + 1 tsk. salt og lidt peber
- 1/2 dl olie + 2 spsk. smør

Andet:

- 4 skiver brød
- mayo eller smør til rugbrødet
- 1 god håndfuld valgfri salat
- 1/2 agurk
- 100 g rejer (friske og pillede)
- 1 lille håndfuld frisk dild

- 1/2 citron
- evt. lidt rogn til hver (f.eks. stenbiderrogn eller ørred-rogn)
- evt. lidt grønne asparges til servering

Sådan gør du

DRESSING

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Skyl peberfrugten og skær den i store stykker. Kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir og hæld lidt olie over. Giv dem 10-12 minutter i ovnen til de er gyldne.
3. Kom dem i en minihakker eller foodprocesser sammen med hvidløg, paprika, cayenne, sukker, tomatpuré, salt, peber og citronsaft. Giv det en tur.
4. Kom i en skal sammen med creme fraiche og rør det sammen.

FISK

1. Tag 3 tallerkener frem og slå æg ud i den ene (og rør dem sammen), hæld mel i den andet og kom mel, rasp, salt og peber i den tredje
2. Tag en pande frem, tænd den på middelhøj varme og kom olien på
3. Tag en rødspætte og vend den først i melet, så i æggene og så i mel-raspblandingen. Gentag med de andre rødspætter
4. Kom dem ned på panden og lad dem stege et par minutter på hver side, til de er sprøde og lækre. Kom så smør ved panden og giv dem lige det sidste her i.

SAML DIT STJERNESKUD

1. Rist toastbrød og smør det med mayo
2. Skyl salat, dup det tørt og læg dem på brødene
3. Læg fisken på
4. Kom en skefuld dressing over
5. Kom agurke-skiver, citronskiver og drænede rejer over samt en smule dild
6. Hvis du ønsker, kom en skefuld rogn på også, og server evt. lidt blancherede asparges til.