

Røget hornfisk med kaperssky



To slags hornfisk med kaperssky og grøntsagsramekin

1 revet gulerod
1 porre i skiver
1 løg i skiver
3 skiver bacon i tern
2 dl piskefløde
salt og peber
1 bdt hvide asparges
1 håndfuld hakket dild og persille
Saften af en citron
Olivenolie

En hel hornfisk saltes i stykker på 10 cm natten over. En anden hornfisk fileteres og put godt med persille imellem fileterne. Begge ryges med bøgeflis i kuglegrill i omkring 15 minutter.

Ramekin

Gulerod, porre og løg steges i olivenolie med bacon og blandes med pisket æg og piskefløde, smages til med salt og peber. Massen fordeles i ramekiner, små ovnfaste skåle, og bages i kuglegrillen i omkring 30 minutter.

Hvide asparges skrælles, grilles møre og vendes i grønne friske krydderurter, salt, peber, citronsaft og olivenolie.

Kaperssky

1 løg
1 glas kapers
olivenolie
2 glas hvidvin
50 g smør
Salt og peber

Løg og capers sautes i olie. Tilsæt hvidvin og kog det ind i 5-10 minutter. Til sidst piskes saucen op med stykker af koldt smør. Pyntes med kapers der er sprødristede i olivenolie.

Kilde: Storrygeren på DR2
05.08.2012