

Røget ørred med Mousselinsauce



Alle slags ørred kan anvendes, her er der brugt en bækørred.

Din bækørred saltes med en salt og sukkerblanding, 2 dele salt og 1 del sukker, natten over. Skylles i vand.

Fyldes med friske krydderurter, fx dild, persille eller timian samt salt og peber. Fisken stilles koldt og gerne i frisk luft, så den tørrer. Læg fisken på en grillrist.

I bunden af en kuglegrill, lægges glødende kul og på disse en smedejernsgryde med en blanding af bøgsmuld og elleflis.

Risten med fisken lægges på og varmryges i 1 time under låg.

Kig til fisken af og til ved at løfte låget helt af. På den måde sikrer du dig, at den ikke får for meget varme.

Mousselinsauce

4 pasteuriserede æggeblommer
4 spsk vand
Saft af ½ citron
1 spsk eddike
250 g smør
2 dl piskefløde

Æggeblommer, vand, eddike og citron piskes sammen over varme, legeres. Smeltet smør blandes i lidt af gangen under piskning, afkøles og den piskede fløde vendes forsigtigt i.

Aspargessalat

1 bdt grønne asparges
Frisk parmesanost
Bornholmsk rapsolie

Skyl aspargesene og vend dem i olien. Rist dem på grillen eller i en gryde. Serveres med revet parmesanost, salt og peber.

Brød i ramekin ^{*)}

1 ærtestørrelse klump gær
5 dl vand
625 g hvedemel
Salt og peber
1 dl bornholms rapsolie
6 tykke skiver gedeost

Vand, olie, gær, salt og peber blandes med mel til en lind dej. Hæver natten over i køleskab.

Æltes dagen efter og hviler igen i 2 timer. Dejen fordeles i 6 godt smurte ramekiner. 1 skive gedeost stikkes i dejen. Bages i kuglegrill i 40 minutter.

^{*)} Ramekin er små ovnfaste skåle.

Æblesalat

3 æbler, gerne faste og syrlige
1 lille stykke røget bacon
Bornzola, bornholmsk gorgonzola

Skær æblerne i grove tern og læg dem i et fad. Skær bacon i små stykker og rist det af på panden, til det er sprødt. Lad det dryppe af på et stykke køkkenrulle, og bland det så med æblerne. Riv bornzolaen på den grove side af rivejernet og drys hen over æbler og bacon.

Kilde: Storrygeren på DR2

16.07.2012