

Oppskrifter 19.5.2012 – Damenes aften hos Sigurd

Kveite fra Hjelmeland med potetaïoli, bacon, kapersdressing og syrlig nykål

4 kveitefileter á 160-180 g
salt, pepper, o lje

Potetaïoli

400 g skrelte mandelpoteter
½ l H-melk
2 hvitløksfedd, skrelt og knust
1 dl kaldpresset olivenolje
1 eggeplomme
1 ss Dijonsennep
salt, pepper og sitronsaft

Bacon- og kapersdressing

100 g bacon, finhakket
2 sjalottløk, finhakket
4 ss kapers
2 ss finhakket bladpersille
2 dl kaldpresset olivenolje

Syrlig nykål

1 nykål, vasket tørket og kuttet i fine strimler

Dressing

1 dl mild olje (solsikke, raps e.l.)
1 ss finhakket sjalottløk
1 ts finhakket frisk estragon
1 ts Dijonsennep
salt, pepper og sitronsaft

Kok potetene og hvitløken møre i melk på svak varme. Løft potetene og hvitløken forsiktig ut og legg i en kjøkkenmaskin. Kjør dette forsiktig. Tilsett eggeplommen og sennep, og spe så inn oljen. Juster med litt av melken. Hell over i en bolle og smak til med salt, pepper og sitronsaft.

Stek baconet, tilsett de øvrige ingrediensene, og varm opp rett før servering.

Mariner kålen i dressing, og la denne ligge i ca. 1 time.

Dryss salt og pepper på fisken, legg aluminiumsfolie på grillen og grill fisken oppå denne, ca. 2-3 minutter på hver side. Bruk evt. grillpanne eller vanlig stekepanne.

Drikke

Château de La Greffière, Mâcon La Roche-Vineuse, 2011