

Oppskrifter 23.3.2013 – Klubbmøte hos Jan Morten

Stekt breiflabb med romescosaus

4-6 personer

1 kg breiflabb i ett stykke
2-3 skiver serranoskinke
Olivenolje
Salt
Pepper
1 porsjon romescosaus

1 kg poteter, uskrelt
Olivenolje
Havsalt

Romescosaus (ca. 3 dl)

4 store, modne tomater
16 skåldete mandler
3 store fedd hvitløk, uskrelte og hele
1 tørket søt chili, for eksempel ñora, bløtlagt i 20 minutter og deretter tørket
4 tørkede røde chili, bløtlagt i 20 minutter og deretter tørket
En klype sukker
1 ½ dl extra virgin olivenolje
Om lag 2 ss rødvinseddik
Salt
Pepper

Lag først romescosausen. Legg tomater, mandler og hvitløk på en stekeplate, og rist det i forvarmet stekeovn ved 180°C i 20 minutter. Kontroller mandlene etter 7 minutter, da de svir seg fort. Ta dem ut så snart de er gylne og duftende.

Skrell den ristede hvitløken, og flå tomatene. Ha mandler, hvitløk, søt chili og tørket rød chili i en kjøkkenmaskin. Bland til det er finhakket. Tilsett tomater og sukker, og bland igjen.

La motoren gå, og tilsett olivenoljen gjennom materøret. Tilsett 1 ½ ss av eddiken, og bland raskt. Smak, og tilsett om nødvendig mer eddik, salt og pepper.

La sausen hvile i minst 2 timer, og server den deretter ved romtemperatur. Eventuelt kan sausen dekkes og avkjøles i opptil 3 dager og deretter bringes til romtemperatur før servering. Rør før servering inn eventuell olje som er blitt skilt ut.

Skrubb potetene, tørk dem, og skjær dem i store biter.

Tilsett olivenolje i en stor, tykkbunnet stekepanne over middels varme. Oljen skal stå 1 cm opp i pannen. Legg en potetbit i pannen, og la den ligge til den begynner å frese. Tilsett resten av potetene, men ikke ha pannen for full. Stek potetene i 15 minutter, eller til de er gyllenbrune og møre. Arbeid om nødvendig i porsjoner. Hold de ferdigstekte potetene varme mens resten blir stekt.

Ta potetene opp med en hullsleiv. La dem renne av på kjøkkenpapir. Tørk av eventuell overflødig olje, og dryss med havsalt. Server potetene straks.

Fjern den tynne hinnen som dekker breiflabben. Skyll og tørk den. Surr skinken rundt fisken, og gni den lett inn med olje. Smak til med salt og pepper. Legg den på en stekeplate.

Stek breiflabben i forvarmet stekeovn ved 200°C i 20 minutter til fiskekjøttet er gjennomskinnelig og flaker lett. Test om fisken er ferdig ved å løfte opp skinken langs ryggbenet og skjær ut et lite av fisken langs benet for å se om det flaker.

Skjær gjennom skinken, og fjern ryggbenet på fisken, slik at det blir 2 tykke fiskefileter. Skjær hver filet i 2 eller 3 stykker, og anrett fisken på en tallerken med en klatt romescosaus. Server straks.

Drikke

Ossian 2009