

Oppskrifter 2.4.2005 - Damenes aften hos Jan Morten

Åpen lasagne med ristet rødspette, syltet fennikel, bakt paprika og basilikumsaus

600 g rødspettefilet eller annen flyndre
2 ss solsikkeolje
Salt og papper

Syltet fennikel

2 fennikel
2 dl appelsinjuice
1 ss sukker
4 stjerneanis
Salt og pepper

Pastadeig

3 hele egg
7 eggeplommer
1 ss olivenolje
½ kg pastamel
En klype salt

Bakt paprika

1 rød paprika
2 ss jomfruolivenolje
1 ts sitronsaft
Salt og pepper

Basilikumsaus

2 ss hakket sjalottløk
1 fedd hakket hvitløk
1 dl fiskekraft
1 dl hvitvin
½ dl fløte
1 potte frisk basilikum
200 g smør
1 ss sitronsaft
Salt og pepper

Lasagneplater

Lag pastadeigen (halv porsjon). Bland de våte ingrediensene sammen, og hell dem i melet. Bland til en jevn deig. Kjør den til nest tynneste tykkelse i pastamaskin og del dem opp i 8 stk. 12 x 12 cm store firkanter. Kok opp vann med salt og litt olivenolje og vent med å koke dem til rett før servering. De skal kokes i 1 minutt.

Syltet fennikel

Rens fennikelen og kutt den i små terninger. Kok den med appelsinjuice, sukker og stjerneanis, og smak til med salt og pepper. Kok fennikelen slik at saften kokes nesten bort og smaken blir i grønnsaken.

Bakt paprika

Del paprikaen i fire båter og smør inn med litt olje. Bak dem under grillen på maks varme til de blir sorte. Du kan også bruke en skibrenner for å brenne skinnet. Vask av det brente skinnet og kutt paprikakjøttet i tynne strimler, som legges i en kjele med olje, sitronsaft, salt og pepper. Kokes sakte under lokk i 10 minutter til de er møre.

Basilikumsaus

Kok hakket løk og hvitløk med fiskekraft og hvitvin. Kok ned til ½ dl og tilsett fløte. Kok opp. Kjør mykt smør grønt i mikser med basilikum og ta litt og litt av smøret og pisk inn i sausen. Pass på at sausen ikke koker, da kan den skille seg. Smak til med salt, pepper og litt sitronsaft.

Salte og pepre flyndrefiletene, som er delt opp i 8 stykker. Rist dem 2 minutter på hver side i en varm teflonpanne i solsikkeolje. Pastaen deles i firkanter og kokes i 1 minutt. En plate anrettes med syltet fennikel og ristet rødspette og dekkes med nok en lasagneplate. Pynt med en skje paprika og noen basilikumblader. Legg sausen rundt lasagnen og server.

Drikke

Il Sestante Lugano San Martino 2003