

Oppskrifter 16.12.2006 – Klubbmøte hos Jan Kåre

Lutefisk "Larousse Gastronomique 2006"

3 kg lutefisk
2 pakker frossen petits pois (ca. 500 g)
250 g smør
200-300 gram bacon i terninger
1 kilo ringerikspoteter
5 dl bechamel
2 ss tørr Colman sennep
2-3 ss sterk dijonsennep
1-2 ss Worcestershiresaus
1 knivspiss kajennepepper
Saften av 1 sitron
Salt og hvit pepper
Svart pepper fra pepperkvern
1 bunt gressløk

Vi koker ringerikspotetene, håndskreller dem og holder dem varme i en kasserolle med litt smør.

Vi lager sennepssausen. Fremgangsmåten er som til en bechamelsaus: ½ liter fløtemelk, 2 ss hvetemel, rørt sammen med 30 g smør og salt. Vi bringer fløtemelken til kokepunktet, og før oppkok har vi i jevningen av smør og mel, vi lar det koke i et par minutter, mens vi rører sausen glatt og homogen. Vi siler denne over i en annen kasserolle og tilsetter sennepene, Worcestershire saus, saften av en sitron, kajennepepper, og rører så inn ca. 50 gram smør, for å gjøre sausen ekstra glatt og velsmakende.

Vi deler lutefisken i porsjonsstykker og beregner to gode biter per hode. Vi legger dette på to store ildfaste fat, for to separate serveringer. Vi salter godt med fingersalt. Vi dekker fatene med aluminiumsfolie og stiller i varm ovn, ca. 180 grader, i ca. 20 minutter, avhengig av tykkelsen på fisken.

Vi koker petits pois i saltet vann i ett minutt, har dem varme i en blender, tilsetter 100 gram smør og kjører til glatt og fin puré, smaker til med salt og hvit pepper og holder varm i en kasserolle.

Vi steker baconterninger sprø og gyllenbrune og blander inn en bunt finskåren gressløk i baconfettet straks før serveringen.

Vi anretter på store varme tallerkener. Vi lar fisken renne godt av før vi legger den på glovarme tallerkener, og stiller frem de forskjellige garnityrer og sauser først når hver gjest har fått rensset fisken og er klar for nytelsen. De samme regler gjelder for lutefisk som for torsk. Balansekunst med varmen. Hold høy temperatur på alt!

Drikke:

Chanson Bourgogne Pinot Noir
Aalborg Taffel Akvavit
Lervig Juleøl