

Oppskrifter 14.4.2007 - Klubbmøte hos Njal

Steinbit i olje med purreløk og olivenolje-hollandaise

**720 g steinbitfilet
5 dl olivenolje
4 tynne skiver hvitløk
4 ringer med chili
salt/pepper**

**400 g purreløk
3,5 dl olivenolje fra steinbiten
salt/pepper**

**2 eggeplommer
saften av ½ lime
1 ss vann
1 ts hvitvinseddik
2,5 dl olivenolje (med hvitløk, chili- og purreløksmak)**

Varm opp oljen og friter hvitløksskivene og chiliringene til de er gyllenbrune. Legg dem på tørkepapir så de får renne av seg. Ta ½ dl av oljen (resten brukes til purreløken og hollandaise) og ha den i en kald panne/lav kjele. Ha salt og pepper på fisken, legg i fisken og sett kjelen/pannen over middels varme. Sauter fisken i oljen uten at den får farge. 2-3 minutter på hver side, og fisken er ferdig. Legg fisken oppå purreløken og hell hollandaise over. På toppen pynter du med frityrstekt chili og hvitløk.

Kutt purreløken i passe biter og vask dem godt. Tørk godt av, ha på salt/pepper og legg dem i den varme olivenoljen (etter at du har fjernet hvitløken og chilien). La dem "koke" i oljen uten at de får for mye farge. Purren er ferdig når den er myk.

Ha eggeplommer, limesaft, vann og eddik i en stålbolle. Ha bollen over en kjele med nesten kokende vann og pisk til massen blir luftig og så vidt tykner. Olivenoljen skal være omtrent like varm som eggemassen. Med en øse sper du litt og litt av oljen i eggemassen mens du rører. Hvis sausen blir for tykk, kan man ha i litt vann., Når oljen er brukt opp smakes sausen til med salt og pepper. Sausen må ikke kokes opp, for da vil den skille seg.

Drikke

Bourgogne Chardonnay, 2005