

## Oppskrifter 18.8.2007 - Klubbmøte hos Sigurd

### **Grillet kveite med fennikel og aromatisk smør**

**4 skiver kveite/piggvar á ca. 250 gram**

**2 fennikelknoller**

**salt**

**sukker**

**olje til steking**

**2 ss klaret smør**

**1 sitron**

**1 ss kapers i salt**

**1 ss finhakket sjalottløk**

**1 ts finhakket hvitløk**

**1 ss finhakket gressløk**

**120 gram usaltet smør**

**4 ss soyasaus**

Skrell fennikelknollene med potetskreller. Del dem i tykke skiver på langs. Kok fennikelen i ca. 5 minutter i saltet vann, men behold dem al dente. Tørk av på kjøkkenpapir. Stek dem deretter i klaret smør til de er gyllenbrune, og dryss på litt sukker og salt.

Gni fisken inn med salt, og stek skivene på begge sider i veldig varm grillpanne.

Skjær endene av en sitron. Skjær deretter bort skallet. Skjær ut sitronfileter, og hakk lett med en kniv. Bland sitron, kapers, gressløk, hvitløk og sjalottløk med soyasausen. Brun smøret til det er "nøttebrunt", og sil av. Bland det varme smøret med soyablandingen, og hold dette varmt til fisken er grillet.

Anrett grillet fisk, varm saus og fennikel.

### **Drikke**

**Antonin Rodin Meursalt 1999**