

Oppskrifter 7.2.2009 – Damenes aften hos Jan Øve

Ørretfilet med rognsaus

800g av midtstykket på en ørretfilet
3 sjalottløk
1 dl hvitvin
1 dl fløte
100 g usaltet smør
4 ss ørretrogn
2 ss hakket gressløk
1 ss soyaolje
salt og pepper

Varm 4 tallerkener i ovn på 100 grader. Skjær ørretfileten i 5 mm tykke skiver. Finhakk løken og fres den i en kasserolle med 1 ts av smøret. Tilsett hvitvin og kok inn til noen dråper væske gjenstår. Tilsett fløte og kok opp. Pisk inn smør og ta sausen av varmen. Tilsett rogn og gressløk, og smak til med salt og pepper.

Varm en teflonpanne med olje, legg ørretskivene i og la dem steke i 3 minutter uten å snu dem. Ta dem ut og legg dem på de varme tallerkenene. Anrett sausen rundt.

Drikke

Lucian Albrecht, Reserva 2007