Multe stegt med hvidløg og citron på stuvede agurker og estragon

Denne nemme opskrift på multe stegt med hvidløg og citron på stuvede agurker og estragon er perfekt til agurkesæson.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid:
Antal personer: 4

Ingredienser

- 400 g multefilet med skind (alternativt rødfisk, sandart, havbars eller lignende)
- 4 fed hvidløg
- 2 spsk. olie og 2 spsk. smør til stegning
- 1 usprøjtet citron
- ½ agurk
- 2 dl fløde
- Frisk estragon
- Lidt Maizena

Tilbehør: små nye kartofler

Til denne ret anbefaler vi

La P'tite Vauvise, Touraine Sauvignon
Domaine Mathieu & Benoit Fleuriet
Loire, Frankrig
Varenr. 1562836

Arrogant Frog Rosé
The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig
Varenr. 1520336

Mâcon-Fuissé Les Pelées
Domaine Sebastien Giroux
Bourgogne, Frankrig
Varenr. 1545536

Riesling Trocken, Kiedricher
Weingut Robert Weil
Rheingau, Tyskland
Varenr. 4259036

Fremgangsmåde

Klargør fisken - alle skæl skal fjernes. Skær 2-3 snit i skindet med en skarp kniv. Sørg for, at fisken er helt tør inden stegning. Pil og snit hvidløgene groft, riv skallen af citronen og pres saften af. Varm en slip-let pande op med olie. Læg fisken på med skindsiden nedad. Kom 1 spsk. smør på og steg fisken i ca. 2 min. på skindsiden. Vend fisken og tilsæt nu hvidløgene, citronskal og 1 spsk. smør. Dæmp varmen og steg videre i ca. 2 min. Krydr med salt og friskkværnet peber. Tag fisken og hvidløgene op på et stykke køkkenrulle inden anretning.

Agurken skrælles og flækkes på langs. Skrab kernerne ud med en ske og kassér dem. Snit

agurken i tynde skiver og vend dem i en skål med 2 spsk. groft salt. Lad dem salte i 15 min. og skyld dem så i koldt vand. Lad dem dryppe godt af i en sigte. Fløden koges op i en gryde. Smages til med lidt citronsaft, salt og friskkværnet peber. Jævnes med lidt Maizena. Lige inden anretning vendes agurkeskiverne i sammen med frisk grofthakket estragon.

Anretning: Læg en skefuld stuvet agurk midt på en varm tallerken og den stegte fisk ovenpå. De stegte hvidløg fra panden lægges rundtom. Pynt med lidt frisk estragon.