Skindstegt torskeryg med æblekompot og rødvinssauce

Andre hvide fisk med skind kan sagtens bruges til denne meget fine og smagfulde fiskeret. Da retten indeholder rødvin, anbefaler vi en let rødvin som passer meget godt til fisken.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 55 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 stk. torskeryg med skind, ca. 500 g total
- 2 gode danske æbler, Ingrid Marie eller lign.
- 1 rødløg
- 1 dl æblemost
- 1 dl rødvin
- 1 dl hønsefond
- 50 g koldt smør
- Frisk timian

Til denne ret anbefaler vi

Vire-Clesse
Domaine Denis Jeandeau
Bourgogne, Frankrig
Varenr. 1467536

Murphy-Goode Pinot Noir
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6445136

Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir
Domaine Jean Monnier & Fils
Bourgogne, Frankrig
Varenr. 1443636

Murphy-Goode Pinot Noir
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6445136

Fremgangsmåde

Få fiskehandleren til at skære torsken ud. Det skal være den tykke del at rygstykket. Skrab skindet godt af for små skæl og del det i 4 stykker. Tør dem godt i et stykke køkkenrulle inden stegning. Torsken steges i olie med lidt smør på en god, varm pande. Først med skindsiden nedad, og når skindet er blevet gyldent og sprødt, vendes stykkerne rundt, og der slukkes for varmen. Lad fisken trække færdig i ca. 3-4 min. på panden. Krydr med salt og friskkværnet peber.

Æblekompotten kan gøres klar i godt tid og varmes lige inden anretning. Skræl æblerne og

skær dem ud i små tern. Pil og hak rødløget fint. Svits halvdelen af rødløget let i lidt olie, tilsæt så æbletern og lidt frisk timian. Svits det hele let og tilsæt så æblemost, skru ned for varmen og lad det simre, indtil æblerne begynder at ”grøde”. Smag til med salt, friskværnet peber og evt. lidt sukker og citronsaft.

Rødvinssauce: Den anden del af det hakkede rødløg svitses sammen med timian i lidt olie, rødvinen tilsættes og koges næsten væk. Tilsæt hønsefond og lad det koge igennem. Blend sauce og sigt den gennem en fin sigte. Hæld den tilbage i gryden og kog den igennem. Smag til med salt og friskkværnet peber og jævn den med lidt Maizena. Lige inden servering piskes det kolde smør i saucen, så det jævner det sidste.

Anretning:
Den lune æblekompot lægges midt på en varm tallerken og torskeryggen placeres ovenpå. Hæld saucen rundtom og pynt med en frisk timian kvist.

Tips til ekstra pynt: Tynde skiver sprød bacon eller tørrede æblechips.