Ristet rødfisk på porre med kapers og skalotteløg

Ristet rødfisk på porre med kapers og skalotteløg passer fint til en god rosévin eller en frisk og mineralsk hvidvin.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 45 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 5-600 g rødfiskefilet med skind
- 3 porrer
- 2 skalotteløg
- 2 spsk. kapers
- 1 spsk. revet citronskal
- Olie og smør til stegning
- Grofthakket bredbladet persille

Til denne ret anbefaler vi

Riesling Trocken, Trittenheimer Ortswein
Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland
Varenr. 4256336

Pouilly Fuissé, Secret Minéral
Domaine Denis Jeandeau
Bourgogne, Frankrig
Varenr. 1516936

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

Murphy-Goode Chardonnay
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6445236

Fremgangsmåde

Rødfiskefileten rengøres for evt. skæl og ben. Skæres i passende portions-stykker og tørres i et viskestykke. Varm en god teflonpande op med et par spsk. olie. Læg fisken på med skindsiden ned og pres den let ned mod panden. Steg ca. 2 min. uden at vende fisken. Kom så et par spsk. smør på panden og steg videre i yderligere 2 min. - igen uden at vende den. Krydr med salt og friskkværnet peber og vend så fisken om og dæmp varmen. Lad den stege videre i ca. 4 min. - nu er fisken klar til anretning.

Porrerne rengøres og den hvide del skæres i tykke skiver på ca. 1½ cm. Lav ca. 4 stykker

porrer per person. Gem/frys den grønne del af porrerne til en god porresuppe. Varm en teflonpande op med lidt olie og steg porrestykkerne på snitfladen i et par min. på hver side. Krydr med salt og friskkværnet peber og tag dem af panden. Kom et par spsk. smør på panden og lad det bruse af. Rist finthakkede skalotteløg og kapers hurtigt af i smørret. Kom lidt revet citronskal og evt. lidt citronsaft på og kom porrerne tilbage på panden for at varme.

Anret på en varm tallerken. Fisken i midten og porrestykkerne rundt om. Fordel kapers og løgblandingen over porrerne og drys med persille.