

Bagt sandart med basilikum, salviesmør, tomat-jordskokkepurre og rødvinssauce

200 gr. fisk pr. person	900 gr. jordskokker
100 gr. blødt smør	4 dl. Hønsfond
2 spsk. hakket salvie	25 gr. smør
2 spsk. hakket basilikum	salt – peber
Salt – peber	5 store tomater
3 stk. skorzonerødder	3 fed hvidløg
Olie – salt – peber	2 spsk. timianblade
	Olivenolie

Sauce:

1 stk. sk.løg
1 stk. hel peber (1 tsk)
2 stk. laurbærblade
½ stk. fennikel
½ dl. Balsamico
2 dl. Rødvin
1 dl. Portvin
3 dl. Mørk fond

Rens fisken, skrab skindet og skær fisken ud i portionsstykker.

Blend smør med krydderurter, krydders med salt og peber.

Smør kødsiden med smørret og stil fisken på køl.

Ved serveringen sættes fisken i ovnen ved 200 o i ca. 10-15 min.

Skræl jordskokker – skæres i grove tern.

Koges møre i hønsfond.

Hæld væden fra.

Moses med en gaffel – kom smør i og smag til med salt og peber.

Blancher tomaterne – fjern skind og kerner.

Kom tomatkød, presset hvidløg, timianblade og lidt olivenolie i et ildfast fad.

Sættes i ovnen ved 150 o i 20 min. – tages ud og hakkes.

Kom tomatmassen i bunden af en smurt portionsform.

Kom jordskokkepurre over – lunes ved serveringen i ovnen ved 200 o i 10 min.

Skorzonerødder skrælles og skylles.

Skrælles i tynde skraver – friteres i olie og lægges på køkkenrulle.

Rens løg og fennikel – skæres i tern. Sauteres af i olie.

Kom peber og laurbærblade på. Tilsæt blasamico og rødvin – koges ned.

Fond tilsættes – koges ned.

Sigt saucen.

Ved serveringen koges saucen ned med portvin og smages til med salt og peber.