Skrei (torsk) med sandefjordsmør



Ingredienser

Skrei:
♥ ca. 1,2 kg fersk skrei (skiver)
♥ 2 ss salt per liter vann

Sandefjordsmør:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 300 g smør
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 2 ss hakket persille
♥ salt og hvit pepper

Tilbehør:
♥ små poteter
♥ grønne asparges
♥ persille

Fremgangsmåte

Start gjerne med å forberede tilbehøret.

Sandefjordsmør:
Ha kremfløten i en kjele og varm opp til kokepunktet. La fløten småkoke på middels varme til den er redusert til omtrent halv mengde. Det tar 10-15 minutter. (Jeg gjør dette før jeg legger fisken i det varme vannet.)

Skru av varmen på platen (eller ta kjelen av platen). Det er viktig nå at sausen holder seg under kokepunktet. Pisk inn smør i terninger. Ha i noen terninger av

gangen og pisk godt for hånd mens smøret smelter og blander seg med fløten. Denne prosessen (emulsjon) gjør at det danner seg en tykk og kremete smørsaus.

Når alt smøret er pisket inn, smaksettes sausen med sitronsaft, salt og hvit pepper og hakket persille.

Hold sausen varm frem til servering, men være nøye på at den ikke koker, for da vil sausen komme til å skille seg.

Øvrig tilbehør:
Kok potetene og damp asparges til de er møre.

Trekking av skrei:
Kok opp rikelig med vann. Tilsett salt (og eventuelt laurbærblad, pepperkorn og/eller sitronskiver, se tips)

Legg fiskeskivene ned i det varme vannet. Nå skal vannet ikke koke, men holde seg rett under kokepunktet, for fisken skal trekkes og ikke kokes. Fisken bør være ferdig etter ca. 10 minutter (den er ferdig når du ser at den slipper benet og flaker seg lett).

Løft fiskeskivene forsiktig ut av vannet med en hullete fiskespade (slik at fisken får renne av seg).

Serveres straks med kokte poteter, grønne asparges og sandefjordsmør som tilbehør.

Dryss over hakket persille for en siste finish!

Tips

♥ Skreien bør serveres straks den er ferdig trukket, så det lønner seg å starte på tilbehøret først. Jeg setter i gang koking av små poteter og asparges, og starter også med å redusere kremfløten til sandefjordsmøret. Først når dette er klart, legger jeg fiskeskivene i det varme vannet. Da burde alle godsakene være ferdige på omtrent samme tid. □□

♥ Et tips er å legge fiskeskivene i kaldt vann i ca. 1 time før tilberedning. Dette kan sløyfes, men bidrar til at fisken beholder sin fine, hvite farge.

♥ Hvis du vil, kan du ha et par laurbærblad, hel pepper og noen sitronskiver i vannet som du trekker fisken i.

♥ Har du ikke skrei, kan denne retten selvsagt også lages med vanlig torsk.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/skrei-torsk-med-sandefjordsmor