



## SYDHAVNS "LUKSUS SKUD"

### Ingredienser

#### Den kogte fisk

8 Rødspættelefileter (grå side)  
2,5 dl Riesling  
1 dl vand  
Lidt fiskebouillon  
Persille  
Dild  
Gulerodsskræl  
Poretøpper  
Citronskal

#### Den friterede fisk

8 Rødspættelefileter (hvide side)  
2 Æg  
Pankomel  
Fritureolie

#### Asparges

8 asparges  
1 spsk. smør  
Vand  
2 skiver citron  
Asparges ender  
Salt

#### Jomfruhummer

20 stk. jomfruhummerhaler  
Vand  
Salt

#### Pynt

Ruccula  
Citronskiver  
Dild

### Lund Vine anbefaler

#### **Louis Latour Aligoté**

Lys og citrusgul i glasset afslører Latours Bourgogne Aligoté 2018 således noter af friskplukkede mandler, saftige citroner, gule æbler og frisk havluft. Smagen er rund, tør og saftig med en rank frugtsyre og nøddeagtig, saltet afslutning.

Servers ved 7-9 grader.



### Fremgangsmåde

#### Den kogte fisk

- 1) Hæld hvidvin og vand i ildfast fad
- 2) Tilsæt fiskebouillon, persille, dild, gulerodsskræl, poretoppe og enderne af en citron
- 3) Rul fileterne med den tykke side inderst og placer på en rist lidt over væsken
- 4) Damp ved 180°C i ca. 20-25 minutter og gem vandet fra bunden af bradpanden til hollandaisen

#### Den friterede fisk

- 1) Vend rødspættelefileterne i æg
- 2) Ved dem derefter i pankomel
- 3) Frituresteg dem i ca. 2 minutter til de er gyldne

#### Asparges

- 1) Skær foden af asparges og gem begge dele
- 2) Læg asparges i en stor gryde og dæk dem med vand
- 3) Tilsæt asparges fødderne, citronskive og salt
- 4) Kog asparges i 8-10 min. og skyl straks i kold vand

#### Jomfruhummer

- 1) Fyld en gryde med vand og salt og kog det op
- 2) Kog jomfruhummer 8-10 minutter og skyl straks i koldt vand

Lav Hollandaise saucen fra vores sauce afsnit

Byg nu dit sydhavnsskud på en skive lækker smørstet brød, Læg lidt Ruccula direkte på brødet, herefter den kogte fisk og den friterede fisk og hæld nu Hollandaise sauce over og pynt med de pillede jomfruhummerhaler, citronskive og dild.

Serveringstips: Ingen, bare gå ombord!



