

2. februar 1999.

Fylدت rødspætte, 5 prs.

5 rødspætter, salt, mel, æggehvide og rasp til panering.

Fyld 30-40 gram margarine, 2-3 spsk. mel, 1/4 liter piskefløde, salt, hvid peber, 1 dåse asparges, 150 gram rejer, 200 gram champignons, evt. 1 lille dåse fiskeboller, evt. lidt fiskebouillon eller hvidvin.

Yderligere: Salatblade til pynt, hakket persille. 1 tomat, 1 citron eller lime, kogte pillede aspargeskartofler, friturefedt til stegning, 50 gr. Smør.

Rødspætteerne renses for blod og, sort hinde, skylles godt og aftørres. Herefter skæres langs midterbenet på fiskens overside (den mørke side), hvorefter der fra oven og nedefter skæres fra midterbenet og ud mod siderne således, at der fremkommer 2 'flapper'.

Fisken saltes, vendes i mel, derefter æggehvide og til sidst i rasp, også på "flapperne" ind og udvendige sider. Fiskene steges enkeltvis i friture, til de er smukt lysebrune, lægges derefter i en lun bradepande i lidt brunet smør, hvorefter, de varmes op i ovn inden servering.

Fyld: Margarine smeltes i en gyde, bages op med mel og tilsætte, aspargesvand, piskefløde og evt. hvidvin. Konsistensen skal være som en tyk stuvning, Smages til med salt og hvid peber, hvorefter rejer, asparges, smørsauterede champignons tilsættes,

Kartoflerne skrælles, og koges eller koges og pilles.

Rødspætteerne anrettes på et stort fad pyntet med salatblade og persillebuketter. Fyldet kommer mellem 'flapperne' og der drysses med hakket persille og pyntes med tomat og lime, Resten af fyldet samt kartoflerne serveres a'part.

En lille toast til at gnave i medens fisken bliver færdig.

5 skiver franskbrød, 100 gram bacon. eller øget flæsk skåret i terninger, 1 løg fine halve skiver, 1 fintsnittet porre, 1 dl Creme fraiche, 2 æg, 100 gram reven ost, salt, peber.

Bacon ristes på pande, porre og løg kommer i evt. sammen med tomat kåret i terninger, Creme fraiche og æg røres sammen og krydres, reven ost kommer i. Herefter fordeles bacon,/porre/løgblandingen på brødene og creme fraicheblandingen fordeles over.

Sættes i en 225 grader varm ovn eller under grill, til overfladen har fået farve.