

Kogt torsk >>med det hele<<

4-6 personer

Kogelage:

3-3,5 l vand
1 god håndfuld salt
1½ dl lagereddike
1 pillet løg
1 gulerod i småstykker
2 laurbærblade
1 kvist timian
20 peberkorn
1 kogetorsk på godt 3 kg (med hoved)

Sovsen:

2 dl kraftig fiskefond (kogt på torskehovedet samt 1 gulerod, 1 løg, timian, salt, peber, en sjat hvidvin og vand)
5 dl piskefløde
1 tsk. Lagereddike
saften af en citron
salt og peber
ca. 5 spsk. Fiskesenep

Tilbehør:

Hakkede syltede rødbeder
4 hakkede hårdkogte æg
8-12 skiver stegt bacon (nogle foretrækker røget spæk), evt. skåret i tern
friskhøvlet peberrod
kapers
hakked persille

Kog alle ingredienserne til lagen i ti min., lad den blive kold og si den.

Gør tilbehøret klart.

Skær hovedet af fisken, rens og skyl det for blod. Læg det i en gryde med urter, krydderier, vin og vand til det dækker. Kog det i ca. 20 min., lad det trække i ti min., si fonden og kog den ind til 2-3 dl.

Skyl og rens torsken grundigt for blod. Læg den i den kolde lage og bring den i kog under låg. Lad den simre i 15-20 min. Tag gryden af blusset og lad fisken hvile i mindst 12 min. Før den serveres. Træk for en sikkerheds skyld i rygfinnen, hvis benet løsner sig er torsken kogt.

Sovsen: kog fiskefonden yderligere ind, tilsæt fløde og lad det koge til der er ca. 4 dl tilbage. Tilsæt eddike og citronsaft, lad det koge op og blive tykt. Smag til med salt og peber, tag gryden af blusset og rør sennep i.

Læg torsken på et varmt fad svøbt i en stor hvid serviet eller et rent viskestykke – det holder på varmen og opsuger noget af den væske, man så let får i skødet, når fadet går rundt. Server tilbehøret i skåle og sørg for, at tallerkenene er varme. Server pillede aspargeskartofler og hakked persille til.

Gudhjemmadyppe

Ingredienser:

100-200 gr. spæk, røget, fersk eller saltet og udvandet
2-3 fintsnittede charlotteløg
2-3 spsk. mel
fiskesuppe
1-2 spsk. eddike
salt og peber
2-3 tsk. sukker
piskefløde til at rude af med

Fremgangsmåde:

Til gudhjemmedyppen svitses spækterningerne på en pande. Løgene svitses i fedtet. Melet drysses over, og der laves en opbaging og spædes op med fiskesuppen. Gudhjemmedyppen smages til med eddike, salt, peber og evt. sukker.