

Røget hornfisk, spinat og brunede kartofler



3 personer

3 hornfisk, mellem 400-500 g

25-50 g groft salt

Vådt groft røgflis, bøg, enebær eller el

Spinat eller grønkål

450 g frosset

3 spsk hvedemel

3 dl mælk eller fløde

25 g smør

Salt, peber og sukker

Brunede kartofler *)

¾ kg små kartofler

2 spsk smør eller margarine

5 spsk sukker

Hornfisk

Rens hornfiskene og klip finner af med en saks og skær hver hornfisk ud i 2-3 stykker. Drysses med groft salt og stykkerne lægges i en pose og i køleskabet til næste dag.

Skyl hornfisken og lad dem tørre godt indtil de skal røges. Hvis hornfiskene er for våde, kan man ikke få røgen til at "bide på fisken". Røges på omkring 90-100° i omkring 1 time til fisken er gylden. Hele tiden med kraftig røgudvikling.

Spinat eller grønkål

Det nemmeste er måske at købe flødestuvet spinat frosset, som kun skal tøes op og varmes igennem, og smages til.

Ellers skal du tø grønkålen op og lad den småkoge i 10 minutter. Hæld væden fra. Pisk mel og mælk eller fløde sammen i en gryde og bring det i kog under piskning. Pisk smørret i. Skru ned for varmen og kom grønkålen i, varm det igennem og smag til med salt, peber og sukker.

Brunede kartofler *)

Kog kartoflerne og pil dem. Hæld varmt vand over de kolde kartofler og lad dem stå i 5-10 minutter. Hæld vandet fra. Smelt sukkeret på en pande til det er lysebrunt.

Tilsæt smør og derefter kartoflerne. Skru eventuelt ned for varmen så karamellen ikke bliver for mørk. Bliver der skruet for meget ned, bliver karamellen stiv og vil ikke sætte sig på kartoflerne. Vend forsigtigt kartoflerne hele tiden til de bliver pænt lysebrune over det hele.

Servering

Fisken åbnes og skrab forsigtigt det midterste af kødet fra, for der er slet ingen ben i.

***)**

I sæsonen smager det også fantastisk godt med nye kartofler og lidt smørsauce.

Se video: <https://www.youtube.com/watch?v=xjUM5Wf-xMU>

Kilde: Hans-Henrik Topp, tilbehør inspireret af voresmad.dk

18.06.2018

