

Hornfisk med gorgonzola og rabarberkompot



4 personer

600 g rensede hornfisk
1 lille bdt bredbladet persille
100 g gorgonzola
5 skiver lystbrød uden skorpe
5 spsk oliven olie
2 fed hvidløg
1 skalotteløg, stort
600 g rabarber
1 spsk sukker
2 spsk honning

Hornfisken

Skæres i stykker af 10 cm længde, og lægges i et ildfast smurt fad. Det smuldrede brød røres med hakket persille, gorgonzola, oliven olien, hakket hvidløg, fint hakket skalotte løg, citronsaft samt salt og peber.

2/3 af blandingen fyldes i buen på fisken og den sidste 1/3 kommes over fisken som gratinerings masse. Bages i ovnen i 20-25 minutter ved 200° grader.

Rabarber kompot

Snit rabarberne i 1-2 cm stykker og kom dem i en gryde tilsæt 1spsk sukker, 2 spsk honning og ¼ dl vand, kog ved svag varme til det bliver til kompot.

Tips: Server retten med nye kartofler eller blot en god salat.

Kilde: Søren Kanne
26.11.2011