

Ovnbagt Pighvar med Hollandaise

4 personer

1500 gram pighvar

Øko citron
Bredbladet persille
Timian
Olie.

Hollandaise

2 æggeblommer
1 spsk hvidvin
1 spsk citronsaft
100 gram koldt smør i små tern
Salt

Fisken:

Vi købte fisken hos Skagen fisk, så den var rensed dvs uden hoved og finnerne klippet af, så vi skulle blot skylle og duppe den tør med køkkenrulle, og skære et snit ned langs rygraden.

Fisken blev lagt i et ovnfast fad ovenpå halvdelen af krydderurterne og resten ovenpå sammen med citron skiver og lidt olie.

Bages i ovnen i ca 20 minutter (se efter når kødet er hvidt så er den færdig) og lad den hvile i mindst 10 minutter.

Hollandaise:

Varm hvidvin og citronsaft i en gryde, tilsæt æggeblommer pas på det ikke bliver for varmt, og tilsæt så de kolde smørterninger lidt efter lidt – bliv ved med at røre, smag til med citron, salt og peber





www.vinogmad.dk

C&G EMOTION Chardonnay med Viognier

EMOTION vinene er vores bedste. Kommer fra de bedste marker, er dybe og koncentreret. Vinstokkene regnes blandt de bedste i Württemberg.

Fantastisk årgang med duft af friske forårsblomster ledsaget af ristede mandler. En fin fed og cremet tekstur med et fint afstemt syreindhold.

En vidunderlig vin til pighvar og den cremede hollandaise.

En absolut top-hvidvin som netop har fået 89 point i Falstaff Weinguide



Vin
og mad