

Rødspætte rulle med asparges, nye kartofler og beurre blanc med lime og basilikum.

Ingredienser til 2 personer:

300 gr rødspættefilet
1 løg
0,5 dl. Piskefløde
1 lime
1 bundt grønne asparges
1 bundt basilikum
400 gr små kartofler
Salt peber
40 gr Smør
hvidvin

Vask kartoflerne og kog dem møre i saltet vand i ca 15 minutter



Beurre blanc:

Riv skallen fra limefrugten i en skål og pres saften i en anden skål. Il og hak løget fint, og sauter i en gryde med lidt smør, uden at løget tager farve. Tilsæt saften fra limen og en sjat hvidvin, og lad det koge ind til der er lidt under halvdelen tilbage. Lad den stå mens du tilbeder fisk og asparges.

Hæld væsken fra den tilbedte fisk over i reduktionen. Kog igennem til der kun er ca 0,5 dl tilbage. Kog fløde i, og kog igennem til saucen er let cremet. Pisk nu 20 gram koldt smør i tern i reduktionen, mens den koger. Tag gryden af varmen, og monter med yderligere 20 gram smør. Smag til med salt og peber. Rør limeskal og hakket basilikum i lige før servering.

Fisk:

Rul fisken fra den tykke ende, og læg dem i et smurt ildfast fad. Krydr med salt, og bag fisken i 200 grader forvarmet ovn i 10-12 min.

Asparges:

Skær asparges ud i små stykker, læg dem i en pande med lidt smeltet smør og sauter dem i ca 1 minut, krydr med salt og peber.



www.vinogmad.dk

Anret på tallerkener og server med et glas koldt hvidvin, her en Sankt M Weissburgunder/Pinot Blanc hvidvin.

Styrke og fløjlsblød creme møder finhed og lækker frugt. Smager af pære, æble og sød lime.

Fantastisk friskhed gør den velegnet til mad, en ung elegant vin som er meget drikkevenlig. Generelt er dette en meget flot årgang for hvidvine og for Pinot Blanc i særdeleshed!

restsukker: 5,6 **syre:** 6,0

90 point "Silver" Decanter World Wine Awards



Vin
og mad