

RÖDSPÄTTA I VERMOUTHSÅS MED VINDRUVOR OCH DILL

4 personer

2 st. Hela rödspättor

1/2 lit. Fiskbuljong

1/2 Citron

3 dl. Grädde

1 dl. Vermouth

Hackad dill

1 msk. Smör

2 hg. Gröna druvor

B E R E D N I N G

Rensa och filea fiskem, koka en buljong på skroven. Platta ut filéerna med ett par lätta slag med sidan av en tung kniv. Smörj en ugnsfast form lägg i filéerna, fyll på med fiskbuljong och vermouth så att det täcker anrättningen. Täck över med aluminiumfolio låt fisken pochera i 225 graders ugnsvärme i c:a 5 min. Häll av buljongen i en kastrull, tillsätt grädden och låt såsen sjuda tills den blir tjock. Smaka av såsen med vermouth citronsaft och några klickar kallt smör. Skala och kärna av vindruvorn. Lägg upp filéerna på ett fat och lägg vindruvorna över. Tillsätt den hackade dillen i såsen och häll den över fisken så att den blir helt täckt.