Stegte havtaskekæber med dildkartofler

- OG KARAMELLISEREDE GRØNTSAGER

Ingredienser til 2 personer

Fisk……

4 havtaskekæber

3 spsk. olivenolie

Salt, peber

1 spsk. Citronsaft

Kartofler…..

600 g små kartofler

3 spsk. olivenolie

1 bdt. dild

1 citron, den revne skal

Grøntsager……..

0.5 selleri

1 stor gulerod

1 æble

3 spsk. olivenolie

2 tsk. sukker

1 tsk. salt

0.5 citron, saften

Et par ord om vores opskrift

Havtaskekæber er en luksusspise, som er værd at investere i, når det skal være ekstra lækkert en dag. Fisken er næsten hummeragtig i smag og konsistens – og så er den utroligt let at have med at gøre:
Tag havtaskekæberne ud af køleskabet 1/2 time, før de skal steges. På den ene side af hver havtaskekæbe sidder en mørk hinde – den tager du fat i med tommel- og pegefinger og hiver, og 1-2-3, så står du med en fin, hvid havtaskekæbe.
Stegetiden for havtaskekæber er 2 minutter på hver side ved høj varme. Vi valgte at stege i ren olivenolie, men en blanding af smør og olie er bestemt også lækkert.
Når havtaskekæberne er stegt, smager det dejligt med et dryp citronsaft foruden salt og peber.
Beregn 2 havtaskekæber per person.
Som tilbehør til havtaskekæber foreslår vi dildkartofler og let karamelliserede danske grøntsager.
Grøntsagerne kan fx være små tern af selleri, gulerod og æble, som steges 5 minutter ved høj varme med sukker og salt og herefter stænkes med et skvæt citronsaft.
De stegte havtaskekæber med dildkartofler og let karamelliserede grøntsager er en smuk servering med milde, raffinerede smage fra det nynordiske køkken.
Vi taler om et gourmetmåltid, som du kan lave på 25 minutter, hvis du arbejder koncentreret.
Som vin til havtaskekæber smager chardonnay, riesling eller en pinot gris dejligt.

Sådan gør du

1 Tag havtaskekæberne ud af køleskabet 1/2 time før stegning - fjern den mørke hinde ved at trække i den med tommel- og pegefinger

2 Sæt kartoflerne over hurtigst muligt - det er dem, der skal have længst (10-15 minutter)

3 De færdigkogte kartofler vendes i olivenolie, finthakket dild, citronskal og lidt salt

4 Skær grøntsager og æble i små tern - steg dem i olie og sukker på en glohed pande - efter max. 5 minutter er grøntsagerne let lysebrune - hæld salt og citronsaft over, rør rundt og tag af ilden

5 Varm en pande op ved høj varme, varm olien op og steg nu havtaskekæberne 2 minutter på hver side - dryp citronsaft på, drys med salt og peber