



2 personer



60 minutter



Januar 2025

Ingredienser:

- 3-400 gr kulmulefilet uden skind
- 20 gr smør til stegning
- 2 spsk olivenolie til stegning
- salt/peber til fisken
- 1 bundt purløg
- 50 gr røde ørredrogn [jeg brugte mærket Salling]
- 4 stængler selleri
- 2 pastinakker
- 200 gr rosenkål
- 1 spsk æblecidereddike
- 1 tsk sukker
- 1 tsk salt

Beurre blanc sauce:

- 225 gr smør
- 4 skalotteløg
- 2 dl hvidvin
- 0,5 dl hvidvinseddike
- 1 tsk hvid peber
- 1 knivspids salt

Start med at klargøre fisken. Krydr den godt med salt og peber, og stil den til side på en tallerken. Hak purløg fint, skær pastinak i tern og selleri i tynde skiver. Skær roden af rosenkålene, fjern de yderste blade: Halvdelen halveres, og halvdelen pilles til blade. Du skal bruge både halve rosenkål og blade til retten. Kog rosenkål og pastinaktern i vand med æblecidereddike, sukker og salt i 7 minutter.

Kulmule: Steg fisken i olivenolie, og tilsæt en klat smør. Den skal have ca. 4 minutter på hver side. Læg de halverede, kogte rosenkål med fladen nedad på panden, og steg dem med.

Beurre blanc sauce: Start med reduktionen, som kan laves dagen før. Hak skalotteløg og kog dem med hvidvin og eddike, til der er ca. ½ dl tilbage. Si løgene fra. Bring reduktionen i kog, og tilsæt koldt smør lidt ad gangen under kraftig piskning. Varm saucen næsten op til kogepunktet, mens du pisker konstant. Tag af varmen, smag til med salt og hvid peber, og blend med stavblender. Tilsæt rogn og purløg, og servér straks.

Anret: Læg kulmule i en dyb tallerken, fordel beurre blanc sauce over, og top med selleri, pastinak, halverede rosenkål og rosenkålsblade.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

