



GRILLET KLIPPFISK

Klippfisk er et produkt vi kan være stolte av, men det brukes alt for lite til middag i de norske hjem etter min mening. I land som Portugal, Spania og Italia elsker de den norskproduserte klippfisken. En kan lage utrolig mange gode retter ut av klippfisk som bacalo, kokt, i salat, etc. Denne gang vil jeg anbefale grillet klippfisk som en forrett før den tradisjonelle grillmaten serveres.

GRILLET KLIPPFISK, forrett til 4 kuvert

- 350 gram klippfisk loin/filet av ryggstykket uten skinn og bein (anbefaler klippfisk fra Dybvik)
- 400 gram sellerirot
- 1,5 dl fløte
- 500 gram tomat på boks (anbefaler merket mutti, polpa enten på boks eller glassflaske)
- 20 stk hele grønne oliven med stein
- 1 dl kapers
- 1 stk rødløk
- 20 stk store kapers
- 4 ss god olivenolje – ekstra virgin
- Fersk basilikum
- Salt og pepper

Klippfisken vannes ut i ca 56 timer. Vannet må da byttes ut 3 ganger i løpet av den perioden. Til denne mengden klippfisk anbefales ca 3 liter kaldt vann. Etter at klippfisken er ferdig utvannet starter du med å lage selleripuré og tomat saus.

Selleripuré:

Skjær av skallet på selleriroten. Del selleriroten i mindre stykker og kok den mør. Ha den deretter i en blender med litt av kokevannet og fløten. Kjør til du har en glatt masse. Smak til med salt og pepper. Jeg pleier også å tilsette litt sitronsaft.

Tomatsaus:

Ha de fleste tomatene i en kjele. Kok opp og la den deretter småkoke forsiktig til den tykner litt. Ha deretter i oliven, kapers og finsnittet løk i sausen. Smak til med salt og pepper. Normalt trenger en ikke mye salt fordi det er som regel mye salt i kapersen. Ha i basilikumblader rett før servering.

Når tilbehøret er klart griller du klippfisken enten på grillen eller på en grillpanne. Del klippfisken opp i passende stykker og pensle med olivenolje slik at fisken ikke fester seg på grillen/grillpannen. Når fiskestykkene har fått fin farge på begge sider vil jeg anbefale å steike den de siste minuttene i ovnen på 170 grader i ca 5 minutter. Når fisken er klar til servering legger du en seng av selleripuré på tallerkenen, legg på fisken og ha tomat sausen rundt selleripuréen. Ha en god ss olivenolje rundt over tomat sausen. Pynt med basilikum og store kapers

Vin anbefaling:

Til grillet klippfisk med en kraftig tomat saus vil jeg anbefale en lett avkjølt syrlig barbera eller en ung og spenstig chianti classico. Klippfisken får en lett røkt smakt på grunn av grillingen og tomat sausen får en kraftig smak av kapers og oliven, derfor foretrekker jeg rødvin til denne retten istedenfor hvitvin. Jeg har prøvd vellagret rosé champagne til denne retten, det også smakte utrolig godt. Så det er mange muligheter her! Vil denne gang anbefale en lett avkjølt barbera fra den anerkjente vinprodusenten Pellisero fra Piemonte

Pellisero Barbera d'Alba Piani
2008

Polnummer: 3257101

Pris: 189,- (må bestilles på internett eller hos vinmonopolet)



Geir André Sjurson – gastronomcatering.no

