

Henne Kirkeby Kro

v/Hans B. Thomsen

Henne Kirkeby Kro

Strandvejen 234

Hans Beck's Plads

6854 Henne

Tlf. 75 25 54 00



Søtunge i strudel

18 personer

5 flåede søtunger á ca. 600 g
18 jomfruhummere, 250g torskefars,
½ gulerod, ½ squash, (det grønne),
¼ selleri, 3 spsk. fintsnittet purløg,
frisk spinat, Strudeldej,
æggeblomme til pensling
olie til fritering

Selleripuré

2 store knoldselleri, 1l. sødmælk,
100 g. afklaret smør, sellerisalt,
peber, bagepapir

Sauce

Skaller fra jomfruhummerne
1 fintsnittet løg
½ fennikel, fintsnittet
1 fed hvidløg
3 modne tomater
2dl. tør hvidvin
2 spsk. tomatkoncentrat
1 stjerneanis
1 håndfuld dildstilke
½ l. fiskefond
2dl. piskefløde
Vindrukerneolie
Salt og peber



Fremgangsmåde

Filetér søtungerne. Læg fileterne med skindsiden opad, på en plade belagt med film. Vask spinaten og dryp den godt af. Læg bladene på søtungefileterne så de er helt dækkede. Skræl gulerod og persillerod, og skær dem i meget fine tern. Blanchér dem i letsaltet vand, så de er næsten møre. Skær squashen i fine tern og bland dem med urterne. Bland de afdryppede urter i torskefarsen, sammen med purløg, og smag til med salt og peber. Med en palet stryges farsen ovenpå spinaten. Læg 1 jomfruhummer på tværs af hver filet. Rul fileterne stramt sammen fra hoved mod hale. Bred strudeldejen ud i passende stykker. Pensl med en smule æggeblomme langs kanten og rul fileterne ind i dejen. Luk dem godt sammen i enderne og sæt dem på køl. Skræl knoldselleri og skær dem i tyndeskiver. Udstik heraf små runde skiver og blanchér dem i letsaltet vand. Lad dem afdryppe og lav så rosetter på smurt bagepapir. Kom resterne af den rå selleri i en gryde og dæk med mælk. Kog det mørt og blend det til en puré. Smag pureen til med sellerisalt og hvid peber og kom det i en sprøjtepose.

Sauce: Varm lidt olie i en tykbundet gryde og svits jomfruhummer skallerne godt af. Skru ned for varmen. Tilsæt fennikel, tomat, løg sammen med stjerneanis og dildstilke og lad det sauté yderligere et par minutter. Tilsæt hvidvinen og kog den helt væk. Tilsæt tomatkoncentrat og sauté yderligere et par min. hæld fiskefonden ved og lad det simre i ca. 20 min. Tilsæt piskefløde og kog det godt igennem. Træk gryden til side og lad fonden trække en ½ time. Sigt den og kog den ned til passende konsistens. Smag til med salt og peber. Steg søtungerne gyldne i olie og bag dem færdige i ovnen ved 200 gr. i ca. 6 min. Lun rosetterne og selleripuré. Anret rosetterne midt på tallerkenene og kom lidt selleripuré i midten. Skær søtungerne midt over og anret dem ovenpå. Fordel saucen omkring.

**Hurra for Fisk
Hvide Sande kogebogen**