



### **Panerede torskefiletstykker med fennikel-/tomatsalsa og aspargeskartofler Hovedret 4 personer**

*Torsk er, i området omkring Nuuk, nok den fisk, der er mest tilgængelig i størstedelen af året. Måske en lidt mærkelig formulering, men når man arbejder med salg af fødevarer, er man meget afhængig af sine leverandører, og når vejret har været dårligt et par dage i træk, er der ikke mere frisk fisk at få fra "brættet" (fiskemarkedet). Har man et større selskab, som man har lovet en bestemt fisk, kan det godt give grå hår, når man kigger ud af vinduet og konstaterer, at det stadig stormer, så fangerne ikke kan komme ud. Her er jeg altid blevet reddet af torsken, som jeg til sidst har været heldig at få fat i. I et enkelt tilfælde stod vi stadig og fileterede fisken, da gæsterne ankom, hvilket ikke ville have været et problem, hvis det drejede til om 10 personer, men i dette tilfælde var det 150. Folk i Grønland har dog en anden tilgang til tingene, og forklarer man dem, at det f.eks. ikke har været muligt at skaffe hellefisk på grund af vejret, og at man derfor har byttet den ud med torsk, så har jeg aldrig oplevet, at det har været et problem. Og her er så en opskrift med min gode ven torsken:*

Torsk  
4 torskefiletstykker  
3 æg  
Lidt fløde  
Mel  
Rasp  
Salt & peber

De optøede torskefiletstykker krydres med salt og peber. Vend herefter stykkerne i mel, så i æg pisket sammen med lidt fløde og til sidst i rasp. Steg torskestykkerne ved middelvarme i lidt afklaret smør, 4-5 min. på hver side. (afklaret smør, er det rene fedtstof, der er tilbage, når vollen er skilt fra fedtet. Det kan gøres ved at smelte smørret og forsigtigt skumme fedtet fra toppen).

Fennikel -/ tomatsalsa  
2 fennikler  
8 tomater  
3 skalotteløg  
1 fed hvidløg  
1 spsk. hakket estragon  
½ dl hvidvin  
Salt & peber

Skær toppen af fenniklerne og skær dem over på langs. Skær hver halvdel i 4 lige store, lange stykker og blanchér dem i kogende, saltet vand. Skær et lille kryds i toppen af tomaterne og blanchér dem i kogende vand. Tomaterne lægges derefter straks i isvand, så de ikke koger videre.

Flå skindet af tomaterne, skær dem i fire og fjern kernerne. Pil skalotteløgene og hvidløget, snit dem i skiver og sautér dem i lidt olie, til de er klare i farven. Tilsæt tomatkødet sammen med hvidvinen og damp det hele, i 6-7 min til det får en lidt moset konsistens. Varm fenniklen heri, smag til med salt og peber og vend til sidst estragonen i.

#### Kartofler

700 g aspargeskartofler  
- eller andre små kartofler  
1 håndfuld hakket dild  
Smør  
Salt

Kog kartoflerne i saltet vand i ca. 10 min. Køl dem lidt af og pil dem. Kartoflerne skæres herefter i skiver og ristes i ca. 5 min på en pande i afklaret smør, så de bliver gyldne. Sænk temperaturen, kom en klat smør på sammen med den hakkede dild og vend det hele godt sammen.