

## Oppskrifter 13.3.2004 - Klubbmøte hos Jan Morten

### Tomatbakt torsk med lettrøkt urtebrandade

2 kg hel torsk eller 800g filet med skinn  
4 plommetomater eller store klasetomater  
1/2 potte koriander  
Olivenolje  
Salt og pepper

#### Brandade

200 g røkt kolje  
200 g skrelte poteter (gjærne mandelpoteter)  
H-melk  
Salt og pepper  
4 ss persilleolje  
Brønnkarse eller urtesalat som pynt

Fileter den hele fisken og skjær av fiskeskinnet i et helt stykke. Sett stekeovnen på 200°. Mens ovnen blir varm, skraper du av alt fiskekjøttet som sitter igjen på skinnet. Smør et stekebrett og legg på fiskeskinnet. Smør deretter undersiden på et annet brett og legg det oppå skinnet. Ta ut etter 5 minutter. Fjern det øverste stekebrettet, dryss på litt salt og pepper og drypp med god olivenolje. Sett inn brettet igjen og stek til skinnet er gyllent. C-momentet kommer når du skal ta skinnet av stekebrettet. Stø hand, en god stekespade og tålmodighet er viktige stikkord. Kutt koljen og potetene grovt. Ha dem i en kjele, dekk med H-melk og kok til alt er skikkelig mørt. Smak til med salt og pepper og sørg for at det holdes varmt under et klede. Tilsett persilleoljen like før servering.

Sett over en kjele med vann. Fjern festet til stilken på tomatene og lag et kryss i motsatt ende på tomatene. Når vannet koker, legger du dem i. Ta dem opp med én gang skallet krøller seg og legg dem rett i kaldt vann. Fjern skinnet og innmaten og hakk tomatene grovt. Smør et stekebrett. Del torsken i fire like stykker, legg ut fire "hauger" med grovhakkede tomater og koriander, deretter torskestykkene. Avslutt med koriander og tomat. Dryss med salt og pepper og bak i ovnen ved 180° i ca. 5 minutter. La fisken hvile i et par minutter før du anretter. Begynn med urtebrandaden, deretter torsken. Topp med tomat og koriander. Slå kraften fra stekingens rundt som saus. Bryt et stykke av det sprø torskenskinnet og stikk det i torskestykket som seil. Pyntes med brønnkarse eller urtesalat.

### Drikke

La Goya Manzanilla (var ikke noe heldig valg, forsøk heller en kraftig hvitvin)