



KOK | DENNIS JUHL JENSEN



# Skagenfisk, syltede hvide asparges og sauce med fermenteret ramsløg

## Pighvar

4 flotte stykker pighvarfilet á 75 g

Køb fisken hel, og fileter den selv, eller bed din fiskehandler om at lave nogle flotte ensartede stykker til dig.

## Syltelage til hvide asparges

6 dl vand

2 dl klar lagereddike

50 g sukker

30 g salt

Kog lagen op, og lad den køle af.

## Syltede hvide asparges

4 store hvide asparges (syltede)

Skræl aspargesene, knæk bunden af, og skyl dem grundigt.

Læg de rå asparges i et sylteglas, og dæk med syltelagen.

Damp sylteglassene med asparges i en ovn ved 90 grader i 60 minutter.

## Fermenteret ramsløg

100 g ramsløg

2 g salt

Blend ramsløg og salt sammen, og lad det fermentere ved 25 grader i 20 dage og herefter i 30 dage ved 5 grader.

## Sauce med fermenteret ramsløg

100 g bagekartoffel (med skræl, skyllet og skåret tyndt)

60 g skalotteløg (fintsnittet)

Lidt timian

Persillestilke

Et halvt laurbærblad

Smør

Steg kartoflerne gyldne i en gryde med en smule klaret smør, skru ned for varmen, tilsæt løgene, og lad dem klare. Dæk med vand, kog op, lad koge 10 minutter, tag gryden af varmen, tilsæt krydderurterne, og lad det hele trække 10 minutter. Sigt væsken over i en ny gryde, og monter med koldt smør, til saucen har en lækker tyk konsistens. Blend det fermenterede ramsløg heri, og sigt det hele gennem en fin sigte.

## Sæsonens vilde urter fra stranden

Fx strandportulak, når den er helt spæd og saftig, eller strandsennep, når den blomstrer flot.

Evt. 2 tsk. hyldebærkapers og et drys tørret brændenælde

En god vin til denne ret:

Drue: Riesling

En flaske kunne være: 2014 Riesling Le Kottabe, Domaine Josmeyer, Alsace, Frankrig