

Lyssej med hjemmelavet pasta og champagnesovs

4 PERS





Lyssej med hjemmelavet pasta og champagnesovs

4 PERS

Pasta

400 g tipo 00 hvedemel
4 æg
1 knivspids fint salt
Lidt mel til udrulning

Champagnesauce

1 fed hvidløg
1-2 skalotteløg
100 g smør + lidt ekstra til at stege løgene i
2-3 dl + 1-1,5 dl Champagne (eller fx Cremant/Cava. Vigtigt at den ikke er sød)
Ca. 1 tsk. hvidvinseddike
2 tsk. honning
Lidt citronsaft
Salt
Peber
2 dl fløde

Grønne asparges og broccolini

4-8 grønne asparges (alt efter størrelse)
Ca. 8 broccolini (2 til hver)
Smør til stegning

Lyssej

Ca. 800 g lyssejfilet (eller anden hvid fisk)
Smør
Salt
Peber

Pasta

Sigt melet, som hældes ud på et bord. Lav en fordybning i midten. Slå æggene ud i fordybningen af melet og tilsæt salt. Vend mel og æg sammen med gaffel og hånden. Tilsæt eventuelt lidt vand, hvis dejen er for tør, eller mel hvis den er for klistret. Ælt dejen færdig i ca. 10-15 minutter, indtil den er glat og elastisk. Pak den ind i film, og lad den hvile i 30 minutter. Gør fisken klar imens og start champagnesaucen op. Rul dejen ud med en kagerulle (eller en pastamaskine). Drys bordet med lidt mel. Start i midten af dejen og arbejd ud mod kanten, til dejen har en passende tykkelse. Vend dejen ind i mellem. Pastaen koges ca. 3-5 minutter med lidt salt og olivenolie i rigeligt vand.

Champagnesovs

Smelt lidt smør i bunden af en gryde. Løg hakkes fint, hvidløg presses og kommes i gryden. De skal steges af, så de er tilberedte, men uden at brune. Tilsæt 2-3 dl champagne, lidt citronsaft, salt, peber, honning og hvidvinseddike. Det koges ind til det halve, derefter sigtes løgene fra. Tilsæt de 100 g smør og lad det smelte. Tilsæt derefter fløden. Lad saucen simre, så den bliver tykkere. Sauce kan evt. jævnes med mel eller maizena. Sauce smages til med honning, salt og peber. Tilsæt 1-1,5 dl Champagne før servering.

Grønne asparges og broccolini

Den nederste del af asparges brækkes eller skæres af og broccolinien soigner. Skyl dem. Steges i smør på en pande ca. 5-10 minutter ved mellem varme. Drys med salt. De skal stadig have bid.

Lyssej

Fileten/fileterne befries for eventuelle ben og skæres i fire lige store stykker. Steg fisken på panden med smør, salt og peber. Den skal have stegeskorpe, før den vendes første gang. Når der er stegeskorpe på side 2, vendes den igen, og får ca. 1 minut mere, så er den færdig.

Anretning

Pastaen anrettes på en tallerken, fisken placeres ovenpå pastaen og saucen hældes over fisken. Broccolini og asparges anrettes ved siden af pastaen og fisken.

Opskriften er udviklet af familien Bomann

