

Hovedretter

Spansk inspireret havaborre med en varm kartoffel- rosmarin- og olivenoliesuppe

Af [Marc Fosh](#)

Personer:

4

Ingredienser

Hovedingredienserne

- 4 fileter af havaborre (150g hver)

Vinaigrette ingredienser

- 300ml jomfru olivenolie
- 75ml sherryeddike
- 300g tomat skrællede og skåret i tern
- 30g sultana rosiner
- 20g pinjekerner let ristet
- 2 spsk. hakket persille
- Salt og peber for tilsmagning

Varm kartoffel, rosmarin og olivenolie suppe ingredienser

- 350g skrællede tomater hakket i fjerdedele
- 800ml fiskesovs
- 100g groft hakkede løg
- 300ml olivenolie
- Stilken fra frisk rosmarin
- Salt og peber for tilsmagning

Metode

Forberedelse:

0

Tilberedning:

0

Personer:

4

Sværhedsgrad:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Danish (Denmark)'] 2

1. Til vinaigretten skal sherryeddiken bringes i kog i en kasserolle. Tilføj persille sultana rosiner, olivenolie, pinjekerner, tomater i tern og fjern fra blusset. Tilsmaag til dine præferencer.
2. Til suppen skal løg, rosmarin og kartoflerne puttes i en kasserolle sammen med fiskesovsen. Bring det i kog og lad det simre i 15 minutter indtil det er kogt.
3. Fjern fra blusset og blend med en Braun Multiquick 7 trådløs stavblender i kasserollen indtil suppen er jævn og uden klumper.
4. Bland olivenolien ind i kartoffelblandingen direkte i kasserollen.
5. For at tilberede torskene skal du varme olien i en stegepande og krydre fiskefileterne. Når olien er varm skal fileterne puttes på panden med skindsiden ned og steges i 1-2 minutter indtil skindet er gyldent. Vend dem og steg dem i et ekstra minut. Fjern fileterne fra panden og tilbered dem i en ovn i cirka 5 minutter ved 180 graders celsius eller indtil de er færdige i forhold til dine præferencer.
6. Del fiskefileterne på midten i fire skåle og stæk vinaigretten over dem. Hæld den varme kartoffel- rosmarin- og olivenoliesuppe rundt om fisken.

Denne ret er en sikker familiefavorit. Kombinationen af sultana rosinerne sødme og syrligheden fra eddiken plejer altid at virke hos de små endda selv om de er kræsne.