

Sandacz pieczony z sosem holenderskim



Składniki

Opis wykonania

1 patroszony sandacz ok.
1,5 kg
0,5 kg szpinaku
1 cytryna
koperek, rozmaryn
0,8 kg ziemniaków Ratte
masło klarowane



Rybę myjemy i suszymy papierowym ręcznikiem, nacieramy solą i pieprzem wewnątrz i na zewnątrz. Wkładamy do środka parę gałązek koperku, rozmarynu i parę plasterków cytryny. Odstawiamy do lodówki na godzinę. Ziemniaki myjemy, gotujemy prawie do miękkości i odstawiamy do wystygnięcia. Rybę wstawiamy do piekarnika o temp. 180°C na 45/50 minut.

W tym czasie kroimy ziemniaki Ratte na połówki i mieszamy z listkami rozmarynu i odrobiną oliwy. Myjemy szpinak i suszymy na sicie. Siekamy czosnek i dzielimy na dwie części. Jedną część czosnku dodajemy do ziemniaków i wstawiamy do piekarnika na 30/35 minut. Około 10 minut przed końcem pieczenia możemy rozpocząć przygotowanie sosu.

Wstawiamy niewysoki garnek z 1/3 ilości wody i gotujemy. Do mniejszego rondla wlewamy ocet, wino, miód oraz żółtka. Roztrzepujemy żółtka, dodajemy sól i pieprz i wstawiamy do wrzątku mocno i nieprzerwanie mieszając różgą. Gdy masa zacznie gęstnieć, zdejmujemy z ognia i cały czas trzepiąc dodajemy surowe masło pokrojone na mniejsze kawałki. Wkładamy z powrotem do wrzątku i mieszamy do całkowitego połączenia masła z sosem. (Trzeba uważać, by za mocno nie rozgrzać sosu, gdyż żółtko może się ścierać).

Sos holenderski:

6 żółtek
100 ml octu winnego
150 ml wina białego
150 g zimnego masła
nieklarowanego
1 łyżka miodu
sól, pieprz

