

Sådan tilbereder du dine hornfisk

Af Frank Hansen

Fang nogle hornfisk. Det skulle være muligt for de fleste, også selv for dem der ikke fisker i tide og utide. I april begynder de at indfinde sig i de danske farvande og vil kunne fanges fra moler og langs kysten. Du skal fiske efter de største! De blyantstynede skal du hælde tilbage på den blå hylde. De er intet værd som spisefisk. Hvis du skal bage hornfisk, skal du tage benene ud. Det gøres nemmest med et specielt jern som kan købes i velassorterede grejforhandlere. Du skal bare huske, at du IKKE kan udbene en nyfanget hornfisk. Det er umuligt. De skal helst have været frosset eller have ligget på køl i 3-4 dage.

Bagt hornfisk til 2 personer.

4 hornfiskefileter

Et bundt persille

Salt og peber

Rasp

Smør

2 dl. Hvidvin eller vermouth

Nå, men store hornfisk. Ud med benene, Af med finnerne (ikke russerne) Beregn en fisk pr. mand eller kvinde og et par stykker til pålæg. Det kan nemlig varmt anbefales.

Så snupper du en bradepande eller et ildfast fad og smører det grundigt med smør. Herpå lægger du dine fileter med skindsiden nedad, så den ene halvdel af fileten stikker ud over kanten, dækker kødsiden på den halvdel der stadig ligger i bradepanden med finthakket persille, krydrer med salt og peber og folder den anden halvdel af fileten ind over persillen. Så rykker du de foldede fileter tæt sammen så de ligner en firkantet fiskelagkage. Nu drysser du dem med rasp. De skal være dækkede med rasp. Herpå kaster du smørklatter, så meget som dit blodtryk og dit kolesteroltal kan klare. Så smager du på hvidvinen eller vermouthen (ca. halvdelen) og hælder resten i badepanden. Hvis vinen ellers er god, så tag du bare en sjat til. Nu bager du hornfisken ved 200 gr. 20 – 25 min. til raspen er sprød. Server straks med persillesovs (persillesovs er sovs med så meget persille i at det ligner grønlangkål og ikke hvid sovs, hvor få stumper hakket persille bevæger sig rundt som satellitter i verdensrummet uden den mindste kontakt til hverandre) og nye kartofler hvis de er der på det tidspunkt.

Server en god tør, kraftig hvidvin for hinanden eller prøv måske en øl af ædel byrd.

Hvis du ikke gider al det udbeningspjat, kan du tilberede hornfisken i gele. Det er nemt og smager fantastisk. Også her skal du bruge ordentlige fisk og ikke de der fingertykke unger som useriøse fiskere slæber hjem fra havet. Gør dem ordentligt rene også indvendig og fjern hoved, finner og hale.

Du skal bruge til 2 personer
2 hele hornfisk skåret i 10 cm. lange stykker
3dl. Eddike
Sukker efter behag
Lidt vand hvis lagen er for stærk
En tørret chili
En teskefuld hele sennepskorn
3 laurbær,
et medium løg
en spiseske tørre dild
salt og peber

Kog lagen sammen. Smag den til, ikke for sur og ikke for sød. Hvis du er til chili, så gi den bare en ekstra. Det ødelægger ikke smagen af hornfisk, men gør det lidt hot. Når lagen er kogt sammen. Og det er den når løget er kogt. Lægger du fisken i og nu må lagen ikke boble mere. Skru helt ned. Hold øje med fisken. Når den begynder at slippe benene, så tag stykkerne op og fjern benene. Læg hornfiskekødet i en skål og dæk med lagen. Stil koldt og vupti. Så har du den mest fantastiske frokostret i det danske køkken. Hornfisk indeholder så meget gelatine, at den selv gelerer. Server med groft rugbrød, løgringe og en øl mage til de 2 du drak mens du tilberedte hornfisken. Snaps skulle være fint men lad det da komme an på en prøve.