

Klipfisk.

Af Ole Fisk Hansen

Klipfisken skæres i passende stykker, gerne med en savkniv, da det er meget sejt og hårdt at skære i.

Fiskestykkerne lægges i koldt vand, der skiftes 3-5 gange i løbet af de næste 25-30 timer.

Det er vigtigt, at fisken er ordentlig udvandet for salt. Man kan faktisk ikke udvande det for meget.

Kog en en fond af fiskeben/bouillonterning, laurbærblade, hele peberkorn og gerne med nogle grøntsager i. Lav rigeligt. Resten kan fryses og bruges en anden gang.

Fiskestykkerne koges i denne fond i en gryde eller bedre en fiskekedel, hvor der er en rist i bunden, så man kan løfte fiskestykkerne op, uden at de skiller ad.

Fiskestykkerne koges møre, så de kan skille ad i store flager. Det vil sige omkring 4-8 min. at de skal småsimre. Man skal aldrig bulderkoge fisk.

Dette kan også gøres i en ovn. Anbring fiskestykkerne i en bradepande, hæld fiskefonden ved.

Fisken behøves ikke at være helt dækket. Læg stanniol over.

Forvarm ovnen til 175 grader. Fisken dampkoges ca. 25-30 min.. Tjek om det er mørt.

Fordelen ved ovnen er at fisken ikke bevæger sig ret meget under tilberedningen, og derfor bevarer sin facon. Og man behøver ikke at være over den hele tiden som ved almindelig kogning i gryde/fiskekedel.

Lav en dejlig sovs af fiskefonden og tilsæt tilpas rørt fiskesennep. Den kan købes færdig rørt.

Man kan også lave den selv. Køb nogle gule og brune sennepskorn. Knus dem i en morter. Op i en lille skål og tilsæt vand og en anelse eddike. Rør rundt. Efter nogle minutter bliver det tykt og er klar til at komme i sovsen, men pas på, det bliver rigtig stærkt. Jeg synes ikke sovsen må være for stærk, da det tager smagen fra alt det andet der skal til. Sæt hellere en skål med rørt sennep på bordet, så kan folk selv tage efter egen smag.

Tilbehør:

Fine kogte aspargeskartofler med persilledryd

Sennepssovs

Rørt sennep

Hakkede rødbeder

Hakkede hårdkogte æg

Stegte flæsketerninger

Reven peberrod

Godt øl, gerne Ale nr.16, kold snaps.

Kold hvidvin er også særdeles velegnet til klipfisk.

Det kan synes at være et stort arbejde at lave klipfisk, men det er en ret der overgår meget andet.

Rigtig velbekomme og god fornøjelse med tilberedningen der evt. kan gøres i gode venners lag. Ole Fisk.