



FISK

# Smörstekt gös med ljuvlig vitvinssås

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Sugen på något riktigt gott till helgen? Prova denna underbara smörstekta gös med färska örter och citron. Och glöm inte såsen, den är så god att jag gärna dricker den som soppa.

## INGREDIENSER

4 portioner färsk gös  
75 gr smör  
1 knippe färsk persilja  
1 knippe färsk basilika  
1 st citron  
salt och vitpeppar

### Vitvinssås

50 g smör  
1 st gul lök  
3 dl torrt vitt vin



1 msk grönsaksfond  
2 st lagerblad  
vitpepparkorn  
3 dl grädde  
1 skvätt citronsaft  
fiskbuljong efter smak  
salt och vitpeppar, efter smak

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Ta fram en liten skål. Blanda ihop finhackade örter med citronsaft, citronskal och kryddor. Smörj in fisken med örtblandningen. Hetta upp en stekpanna och tillsätt smör. Lägg gösen med skinnsidan nedåt. Stek cirka 2-4 minuter på varje sida och ös på med smör under tiden.
- 2** Vitvinssås: Finhacka lök. Hetta upp en djup panna eller kastrull och tillsätt smör. Svetta löken en stund utan att den tar färg. Tillsätt vin, fond, lagerblad och vitpepparkorn. Låt reducera ner till hälften. Tillsätt grädde. Smaka av med citronsaft, kryddor och ev lite fiskbuljong. Klicka ner lite extra smör och rör om.
- 3** Servera gärna med kokt potatis, sparris och ärtor. Smaklig måltid!