

# Recept från Sven o Pias samling

## Gös á la Homburg

En delikat och lättlagad middags- eller supérrätt, inte särskilt kaloriskt. Tag fram ingredienserna och sätt ugnen på 250 °C.

### Ingredienser (4- port):

3-4 filéer (ca 800 gr) av gös, gädda eller ev kolja

1 tsk salt

3 dl tjock grädde

Panering: 25 gr smör, 1 äggula, 2 msk riven parmesanost, 2 msk ströbröd.

### Beredningen:

Smält smöret. Putsa filéerna och ta bort kvarsittande ben, genom att skära bort en strimla mellan ryggsfilé och sida. Torka av fisken med papper. Gnid in med salt. Lägg filéerna jämnt på ett smort ugnsäkert fat. Rör ned äggulan i det avsvalnade smöret och pensla rikligt på fisken, strö över osten och ströbrödet.

Häll på 1 dl av grädden, och sätt in formen på galler mitt i ugnen. När paneringen fått färg, sänkes temperaturen till 200 °C under ca 20 min. Späd med grädden lite i taget var 5-6 min. Om paneringen mörknar lägg på ett folie och sänk temp till 175 °C. Tag ut formen och låt svalna några minuter innan serveringen.

### Garnering:

Det ser trevligt ut med några räkor i kanten av formen. Persiljekvistar piffar också upp.

Servera med kokt potatis - gärna mosad - eller ris. En enkel räksås kan vara gott till, särskilt tillsammans med ris, som annars kanske blir lite torrt.

Rester (ev räkor kastas) är hållbara i kylskåp flera dagar, täckt med al-folie. Späd med lite ny grädde vid uppvärmningen