

## TORSKEGRATIN "Le tian de BRANDADE"

Med Provencalsk kryddersauce

*Saltet torsk eller klipfisk er for mange ikke særlig populært, men har man først prøvet nogle af de mange provencalske opskrifter må man overgive sig. Det smager jo godt. Brandade er en specialitet fra Languedoc og hele Provence dateret tilbage til 1800 tallet. Ordet stammer fra provencalsk "brandar" som betyder at røre – Vi kalder dette en fattigmands brandade, hvor Brandade de morue bliver rørt med kartoffelmos og med en sauce fuld af provences "varme" krydderier*

### Ingredienser:

8 personer

#### Kartoffelmosen:

180 gr. Brandade de Morue (2 glas)

250-500 gr. frisk torsk

lidt rosmarin & timian

1 kg kartofler

½ dl god olivenolie

2 æg

50 gr. cremefraiche

salt og peber

sorte oliven (pynt)

Lidt ost evt. Gruyère

#### Saucen:

en anelse safran eller gurkemeje

4 tomater, befriet for skind og kerner

skåret i tern

½ tsk knust tørret koriander

½ spsk knust fennikelfrø

2 grillede peberfrugter befriet for skind

og kerner, skåret i tynde strimler

½ tsk Harissa

1-2 fed hvidløg finthakket

Ca. ½ dl god olivenolie

1 spsk citronsaft

1/2 spsk hakket mynthe

1/2 spsk hakket basilikum

salt og peber fra mølle

### Sådan gør du:

1. Skræl kartoflerne, skær dem i stykker, kog dem møre i vand uden salt ca. 25 min. lad dem dampe godt af. Mos I kartoflerne lidt groft, rør med olivenolie og smag til med salt og peber.
2. Pocher den friske torsk uden at vandet begynder at koge
3. Bland Brandade de Morue, sammenpiskede æg og cremefraiche i kartoffelmosen, smag til med friskpresset hvidløg, derefter fordeles torske stykkerne i mosen.
4. Forvarm ovnen til 180°C
5. Smør 8 runde metalforme el. (man kan også putte mosen i et fad, eller udhulede tomater), og stil dem på en bradepande belagt med bagepapir. Fyld dem med mosen drys de sorte oliven og osten over, varm dem godt igennem i ovnen , ca. 20 min.
6. Saucen forberedes (se nedenfor)
7. Saucen lægges ud på tallerkenen med plads til Gratinen i midten og formen fjernes.

#### Tilberedning af saucen:

1. Laves medens kartoflerne koger
2. Bruges safran'en opløses det i et par spsk kogende vand i 5 min.
3. Dernæst hældes safran og vandet fra safran'en i en gryde med de øvrige ingredienser og varmes forsigtigt op.
4. Saucen smager også godt til forskellige slags fisk, dampet, stegt, eller grillet.

#### Anretning:

Serveres evt. med en grøn salat.

**Vin:** Côtes du Rhône rosé, eller frisk hvidvin