# Paneret rødspætte
## med rejer og citronmayonnaise

**4 personer**

**Paneret rødspætte**
4 store rødspættefileter, ca. 120-150 g
100 g pankoraps eller almindelig raps
50 g hvedemel
2 dl vand
olie
smør
havsalt
peber

**Citronmayonnaise**
3 æggeblomer
1 spsk. dijonsennep
1 spsk. eddike
2 1/2 spsk. citronsaft
skal af 1-2 økocitroner
6 dl vindruekerneolie
1 tsk. havsalt
friskkværnet peber
1-2 spsk. koldt vand

**Anretning**
120 g friskpillede grønlandske rejer
Syltede løg
1 stor økocitron
2 håndfulde friske krydderurter - dild, rød syre, kørvel mv.

**1)** Paneret rødspætte: Fiskefileterne skæres til og halen foldes ind under fileten (skær evt. et lille snit ved bukket). Fileterne saltes let.

Mel og vand piskes til jævn konsistens, og fileterne dyppes i blandingen. Vend herefter fileterne i de fint smuldrede brød, så de er dækkede. Hold dem klar på køl, indtil de skal steges lige inden servering.

**2)** Citronmayonnaise: Kom æggeblommerne i en stor skål sammen med sennep, lidt salt, peber og 1 spsk. eddike og pisk det godt sammen med en elpisker, eller hvis du har et godt ballonpiskeris til at samle mayonnaisen med. Pisk nu olien i æggeblommerne lidt ad gangen i en tynd stråle. Hæld så langsomt, at olien hele tiden når at blive pisket ind i æggeblommerne. Hold af og til en pause med olien og pisk mayonnaisen godt igennem. Fortsæt til al olien er tilsat og pisk derefter lidt vand i. Pisk igen godt igennem - dette er med til at sikre, at mayonnaisen ikke skiller, og at den får en flot og homogen konsistens. Smag til sidst til med salt og evt. ekstra citronsaft. Stil straks mayonnaisen på køl, hvor den kan holde sig i 4-5 dage.

**4)** Varm olie på en pande og steg de panerede rødspætte-fileter gyldne på den pæne side (uden hale). Skru ned for varmen. Tilsæt smør og vend fileterne. Overhæld fileterne med det brusende smør fra panden kontinuerligt, så de øverste sider tilføres varme. Når fileterne er gyldne og sprøde på begge sider, lægges de på fedtsugende papir og drysses med salt og peber. Lad fisken køle en smule af i 2 min.

**5)** Anretning: Skær citronen i 2 cm tykke skiver og steg dem kort og hårdt på en brandvarm pande, til den er blevet en smule brændt på begge sider.

**6)** Kom fisken på smurt rugbrød og pynt med citronmay-onnaise, rejer, syltede løg og de friske urter, læg en brændt citronskive ved og servér straks.