

Bräserad havskatt med rödbetor, citron och kapris

4 portioner



700-800 gr	havskattfilé
8 st	rödbetor
800 gr	skalad potatis
2 st	gula lökar
2 st	lagerblad
60 gr	smör
½ l	fiskbuljong
1 st	citron
2 msk	kapris

Gör så här:

1. Borsta rödbetorna och koka dem i lättsaltat vatten 15-20 minuter beroende på storlek. Skiva potatisarna i centimetertjocka skivor och skär löken i klyftor. Fräs lök och potatis i hälften av smöret. Salta, peppra och smula ner lagerbladet.
2. Späd med buljongen och låt allt bräsera under lock i 6-7 minuter. Stek fiskbitarna gyllenbruna i resten av smöret. Lägg ner dem tillsammans med potatisen och löken. Riv lite citronskal över, men spara resten av citronen. Salta och peppra och låt alltsammans bräsera i ytterligare 5 minuter på låg värme under lock.
3. Skala rödbetorna och skär dem i klyftor. Skala och skär upp citronen så att du får klyftor utan hinnor. Lägg till sist ner rödbetsklyftorna, citronfiléerna och kaprisen i fisk- och potatisgrytan.
4. Servera genast så att rödbetorna inte färgar hela rätten.