

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

HUMMERSOPPA MED FÄNKÅL, PERNOD & CHILI



4 personer:

- 2 glaskokta urpillade humrar
- 2 msk fint tärnad rotselleri
- 1 msk fint tärnad palsternacka
- 1 – 1 ½ finhackad schalottenlök
- 1 klyfta vitlök
- 1 ½ msk tomatpuré
- 2 dl torrt vitt vin
- 3 dl fisk- eller musselfond
- 2 dl hummerfond
- 2 lagerblad
- 5 dl vispgrädde
- 4 cl Madeira
- 4 cl Pernod
- Vitpeppar
- Salt
- Chiliflakes
- Smör och olja att steka i

Garnering:

- ½ röd lök, klyftad
- ½ fänkål skivad med mandolin
- Färska dragonblad

Gör så här:

1. Fräs tomatpurén ordentligt i olja och smör så att smaken rundas av, tillsätt rotselleri, palsternacka och schalottenlök och fortsätt stek tills de mjuknar.
2. Tillsätt sedan vitt vin, fonderna och lagerblad. Koka upp och skumma av ytan noggrant. I med grädden och reducera tills ca 1 liter återstår.
3. Tillsätt salt, vitpeppar och chiliflakes. Här är det noga att du har koll på styrkan på din chili, så ta det försiktigt med mängderna. Smaka av hela tiden. Sila därefter soppan genom en finmaskig sil. Hit kan du förbereda dagen före.
4. För att få fram mer smaker och lenhet kan du mixa soppan med en mixerstav. Pernoden och Madeiran går nu ner i soppan. Om du vill ha soppan tjockare så tillsätt lite Maizena under tiden soppan kokar.

Garnering & servering:

1. Bryn de glaskokta hummerbitarna färdiga i smör tillsammans med den klyftade rödlöken i några minuter så de får lite färg.
2. Skiva en halv fänkål tunt med mandolin, om du har.
3. Fördela hummerköttet vackert tillsammans med dragonblad, rödlöken och den tunt skivade fänkålen på fyra djupa tallrikar. Häll försiktigt i soppan, inte över köttet och garneringen. Servera direkt och njut.

Glaskokning av hummer:

1. Använd en stor gryta och rikligt med vatten så att humrarna täcks.
2. Se till att vattnet kokar ordentligt. Innan du lägger i humrarna avlivar du dem med ett snitt från ryggsköldens mitt rakt fram genom huvudet. Stoppa därefter ner humrarna i det kokande vattnet med huvudet nedåt. Koka 2- 3 min, tag omedelbart upp dem ur det kokande vattnet. Låt svalna.
3. Nu är humrarna lätta att skala, men fortfarande halvråa. Lägg bitarna i kylen om du inte ska anrätta dem direkt.
4. Skalen kokar du ny fond på eller lägger i frysen till ett senare tillfälle.

Koka hummerfond

1. Ta skroven av de glaskokta humrarna, lägg i en plastpåse på en skärbräda och krossa försiktigt skalen med en hammare.
2. Ta en kastrull, tillsätt olja och smör och bryn skalen 20 min i smöret. Häll på vatten så att skroven täcks. Koka upp, skumma väl. Låt sjuda någon timma, och om du har möjlighet kan du låta fonden svalna och stå till dagen efter. Koka upp igen och sila bort skalen. Reducera till ca hälften återstår. I den här fonden finns inga rotfrukter eller andra smagivare med. Den är helt neutral vilket innebär att du är fri att dra smakerna dit du vill.