

20/2-20
Jan

Hummerbisque

24 stk. jomfruummerhaler, 1 flaske hvidvin
4 dl fløde, 50 g smør, 70 g tomatpuré
2 gulerødder, 1/4 knoldselleri lille hoved, 1 porre
½ fennikel, 2 kviste frisk rosmarin, 6 kviste frisk timian
2 fed hvidløg, 1 lille løg, 3 laurbærblade, ½-1 dl cognac til flambering
Neutral olie, Salt, cayennepeber, citronsaft

Skyl, rens og skær grøntsager ud i grove stykker og sæt dem til side.

Varm en stor gryde op med lidt neutral olie - den skal være meget varm. Tilsæt skallerne fra hummerhalerne, og lad dem stege ved hård varme et par minutter. Hæld tomatpuréen, hvidløg, timian- og rosmarinkviste ved, og steg yderligere 2 minutter.

Sluk emhætten, eller ryk på anden måde din bisque i sikkerhed. Hæld cognac ved, og sæt ild til med det samme - rør rundt i skallerne et par gange, og lad det flambere til ilden dør ud (husk at være forsigtig). Tilsæt hvidvin, laurbærblade og de grofthakkede grøntsager - nu skal suppen stå og småkoge i 20-30 minutter -. Hæld suppen gennem en sigte, kør den tilbage i en ren gryde, og kog eventuelt lidt mere ind, hvis du synes, at den mangler smag.

Tilsæt fløde, kog lidt ind til din hummerbisque har en lækker og cremet konsistens (tager få minutter), smag til med salt, peber og eventuelt citron og cayennepeber (vær forsigtig med sidstnævnte). Lige inden servering tilsætter du 50 g kolde smørtern og blender med din stavblender - det giver en flot, skummende og ekstraordinært velsmagende hummerbisque.

Kørvelolie

2 dl. neutral olie, 1 god håndfuld kørvel

Lun olien op og kom den i en blender med kørvel. Blend det super godt og længe. Sigt olien igennem vådt klæde.

Tigerrejer al la pil pil

20 stk. middelstore rå rejer, ½ tsk. salt, 60 g smør, 0,25 dl. Olivenolie
4 fed groft hakket hvidløg, ½ tsk. Tørret knust chili, 1 tsk. røget paprika

Pil rejerne men lad halen sidde. Fjern forsigtigt den sorte streng langs ryggen på rejen fra hovedet og bagover. Bland rejerne med salt i en stor skål. Dæk og sæt rejerne i køleskabet i 30 minutter. Varm smør og olie i et ildfast form over middel varme. Tilsæt hvidløg og chili når det skummer. Steg i 1 minut under omrøring, eller til det er gyldent. Tilsæt rejer og steg i 3-6 minutter, eller til rejerne skifter farve. Drys paprika over og server

Urter i brunoise

½ pastinak, 1 gulerod, det hvide fra forårsløge, 1 spsk. mørk sesam.

Pastinak og gulerod skrælles og skræres først på mandolinjernet, så der kan laves brunoise (2 x 2 mm) Sesam ristes på en tør pande. Det hvide fra forårsløget blanches i kogende vand i 10 sekunder og op i isvand. Det hele blandes og anrettes i suppen.

Blomkålpizza

2 blomkål fintrevet, 6 æg, 2 fed hvidløg, presset, 40 g mandelmel
150 g parmesan, fintrevet, 120 g frisk mozzarella, finthakket
2 tsk. salt, 2 spsk. oregano, tørret

Det hele blandes godt sammen i en skål og spredes tyndt ud på en bageplade beklædt med bagepapir og fedtspray. Brug hænderne til at glatte blomkålsbunden godt ud i et tyndt lag. Lav en pr. person. Bundene forbages ca. 20 minutter i en forvarmet ovn ved 220 grader varmluft til de lige netop er sprøde.

Hoisin Sauce

1 dl god, mørk soyasauce, 4 spsk. creamy peanutbutter
2 spsk. mørk muscovadosukker, 3 spsk. sesamfrø olie, 2 spsk. risvineddike
2 fede fintpressede hvidløg, 1½ tsk Sriracha stærk chili sauce
friskkværnet sort peber efter smag

Bland alle ingredienser sammen i en skål. Blend med en stavblender indtil alle ingredienser smelter ind til en cremet Hoisin sauce.

Ande inderfilet

1 citron, ½ dl olivenolie, ½ dl. hvidvin.
2 spsk. honning, Salt og peber
Ca. 400 g. ande inderfilet.

Ingredienserne røres sammen og de stegte ande inderfileter marineres heri i ca. 1 time. Inden de bages i ovnen ved 100 grader til de er færdige ;-)

Kartoffel

12 stk. små kartofler, godt med smør.

Kartoflerne koges møre og køles ned. Deles i 3 og steges gyldne i smør. Lidt salt og peber skader ikke.

Agurk/forårsløg

4 stk. forårsløg, 1 agurk.

Agurken halveres på langs og indmaden fjernes. Resten rives på et rivejern og presses for saft. Blandes med det grønne fra forårsløg som er ultrafint hakket.

Citron/salvie creme

3 spsk. creme fraiche 38%, lidt salt og peber
Skallen fra ½ citron fintrevet og ½ spsk. fint hakket salvie kommes i.

Bundes smøres med Hoisin sauce, ristede kartofler og plukket andefilet breddes ud på pizzaen inden den bages færdig. Til servering toppes det med agurk/forårsløg og dressingen