

Tisdagen den 18/2 Vårdar för kvällen var Jan och Göran.

Följande bröder var på plats Per, Jan, Torbjörn, Stig, Kjell, Lars J, Mats J, Magnus, Göran, Benneth, Mats S och Lars Ö.

Förrätten tillagades av Torbjörn, Kjell, Lars J och Mats J

Skaldjurslyx med havsskum

4 portionen

1 hummer (färsk eller Fryst) kan ersättas med fisk.

Ca 150 gr. Färska Räkor

4 pilgrimsmusslor (färska eller frysta)

4 havskräftor (färska eller frysta)

1 nät blåmusslor

4 ostron



Havsskum

2 dl vitt vin (Vi använde Brochet Facile)

3 schalottenlökar

1 stjälk blekselleri

2 dl grädde

1,5 msk smör

Grönsaksbädd

200 g bladspenat

2 buntar grön sparris

Smörstekta brödsmulor

2 skivor formfranska

smör till stekning

Gör så här

1. Hacka schalottenlöken grovt. Skär ned sellerin fint. Fräs i olicolja utan att grönsakerna tar färg. Lägg i musslorna och låt dem svettas. Rör runt och håll över viitt vin och låt koka under lock tills musslorna öppnar sig. Sila av musslorna och ta vara på spadet. Ställmusslorna åt sidan.

2. Koka upp musselspadet och reducera ned det så en tredjedel återstår. Skär loss pilgrimsmusslan försiktigt. Ta bort romsäckerna och muskeln. Om Du har löevande kräftor eller hummer, sätt kniven i huvudet innan du tar bort stjärten och bryt av klorna. Skala räkorna.

3. Smula vitt formbröd fint. Fräs smulorna i en stekpanna med en klick smör och stek dem gyllenbruna, salta med flingsalt. Låt brödsulorna rinna av på husshållspapper.

4. Häll på grädde i musselspadet och sjud det så att den simmig. Smaka av med salt.

5. Saltrimma de råa skaldjuren med flingsalt.

6. Öppna ostronen ocj skrapa ut ostronet med spad. För över till en mixer, lägg i en klick smör och sätt på högsta hastighet. Slå sakta i musselspadet och mixa tills såsen är slät. Sila av såsen och smaka av.

7. Halstra de råa skaldjuren runt om i olivolja och smör. Behåll skalet på hummer och kräftor. Salta och vitpeppra.

8. Ansa sparrisen och lägg ned i saltat kokande vatten och sänk värmen så att de får sjuda några minuter. Slå av vattnet från sparrisen och häll på lite olivolja och vänd ned fin bladspenat. Lägg upp grönsaker, räkor och några pillade blåmusslor samt de halstrade varma skaldjuren.

9. Vispa upp såsen så att den blir skummig. Skeda upp skummet med såsen över skaldjuren och toppa med smörstekta brödsmlor.

Louis Bouillot Nr 77865
Cremant de Bourgogne Millésimé Brut , 2015
Frankrike , Bourgogne , Crémant de Bourgogne

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, kex, nougat, mineral och apelsin.
Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

