

Stegt jomfruhummer Avocado Vs Lakrids salturt og kørvel

Kuverter: 4 stk.

Hummer:

4 stk stor jomfruhummerhaler
15 g smør

Jomfruhummerhalerne pilles fri for skal og fikseres nu med et træspyd og krydres med salt. Halerne vakuumeres og tilberedes på SousVide ved 50 C i 15 min. Lige før servering brændes halerne kortvarigt på ryggsiden med en gasbrænder.

Avocadocreme:

1 stk avocado
0,5dl øko creme fraiche 18%
3 spsk øko citronsaft

Avocado, creme fraiche, citronsaft, salt og peber blendes til en fin pure i en mini hakker, smages til og kommes i sprøjte pose.

Aioli:

0,5dl øko æggeblommer
0,5tsk fint salt
3 dl raps olie
1 spsk estragon eddike
1 tsk saltet lakrids sirup

Æggeblommer, salt og eddike blendes med en stavblender til det er hvidt og skummende, herefter tilsættes lakridssirup og til sidst rapsolien lidt af gangen. Aiolien kommes ligeledes i en sprøjte pose.

Garniture:

10 g saltede mandler
12 stk salturt
2 kvist kørvel

Anretning:

Sprøjt en top, på størrelse med en lille kransekagetop, af aioli og avokado på en tallerken ca. 12 cm. fra hinanden. Træk nu en ske igennem toppen så der bliver 2 "dråber" der køre parallelt mod hinanden uden at røre. Mellem "dråberne" placeres halen og der garners med knuste mandler, salturt og kørvel.



Electrolux