



Hummersoppa

Ugnsbakad Kräftfylld Kaffetoppad Oxfile med Rödvinssås och Sparrisgratäng.

Beräkna ca: 250 gr. Kött och 5-6 Sparrisstänger samt 2 dl soppa per person.

Hummersoppa.

Torkade skal från skaldjur (allt av intresse)

Rött vin

Köttbuljong

Paprika

Lök

Morötter

Tomater

Dillfrö

Socket

Grönsaks alt. Örtagårdsbuljong

Grädde

CreamFraisch

Soya

Grovmalen svartpeppar

Hummerfond.

Hackade tomater i sås.

Messmör.

Till denna kreation behöver du en stor kastrull och gott om tid.

Börja med att slå sönder skalerna i mindre bitar och stek dem i kastrullen tillsatt efter några minuter dom grovhackade rotfrukterna och låt steka med. Försiktig så att inte steket blir bränt.

Tillsätt Vatten, Vin, lite dillfrö, halv näve socker, buljongen, "tomatsås". Koket ska reducera mellan 80-90% Dv.s av total vätskemängd om 5 L så ska drygt 0,5 L återstå när kokningen är färdig. Sila av fonden i ett durkslag, använd en träslev att pressa ut så mycket som möjligt.

Tillsätt lika mycket grädde som du har fond samt ett par msk CreamFraisch. Häll i Soya till dess att soppan har en smakfull gyllenbrun färg. Smaksätt med hummerfond samt messmör samt en knivsudd Curry. Låt soppan reducera något. Servera med 2-3 kräftstjärtar i botten av en tallrik håll över soppa samt toppa med en klick hård söta och vispad grädde och en persiljekvist.

Ugnsbakad Kräftfylld Kaffetoppad Oxfilé



Färsk Oxfilé
Kräftstjärtar
Riven V-Bottensost.
Nymalda färska kaffeböner.
Soya
Svartpeppar.

Renskär oxfilén från hinnor samt skär bort filéhuvudet. Skär längsgående snitt så att du kan ”rulla ut” filén på längden, krydda därefter insidan med grovmalen svartpeppar och fyll med kräftstjärtar och riven Västerbottensost, Rulla ihop så ”hårt” du kan. Smörj in rullen utvändigt med Soya samt pudra med det nymalda kaffet och stryk ut med så jämn fördelning som möjligt. Lägg i en rymlig form och in med härligheten i 95 gradig ugn fram till önskad invändig temp. 68 grader=blodig, 72 grader=medium, 74 grader =genomstekt.

Rödvinsås.

Finhackad gul lök.
Mörk oxbuljong.
Grovmalen Svartpeppar.
Salt.
Soya
Messmör.
Grädde
CreamFraisch
Rött vin.
Smör.



Bryn löken i en vidbottnad panna samt rör ut med buljongen (en lök=3 buljongtärningar) och svart peppar. I med grädden och 1 msk CreamFraisch samt messmör samt Soya. Friska på med Soya så att såsen blir riktigt mörk i sin färg. Du ska nu ha en kraftig och smakig sås med mycket sälta. När du har reducerat till en rejält tjock sås häller du i rikligt med rött vin och låter koka upp samt återigen reducera till en lagom tjock sås avsmaka med ingredienserna. När såsen är färdig tillsätter du en rejäl klick smör för att göra såsen bland och slät. Serveras i särskild skål till köttet.

Sparrisgratän.

Färsk sparris.
Mozarellaost.
Purjolök
Citron.
Grovmalen Svartpeppar.
Citronpeppar
Salt
Spadet från kräftstjärtarna.

Koka sparrisen i vatten med 1 buljongtärning, samt spadet från kräftstjärtarna. Låt det koka till sparrisen är helt färdig. Lägg upp Sparrisen i en ugnform och pressa lite citron över dom, krydda med Citronpeppar, grovmalen Svartpeppar och lite salt. Täck med Mozarellaost i riklig mängd samt toppa med skivad purjolök. Gratinera i 175 gradig ugn till osten smält och fått en fin färg.

Det är en hel del arbete med detta men helt klart en höjdare. En viss framförhållning, inte minst med tanke på skalen, krävs.

Vi önskar alla en trevlig helg och uppskattar Er uppmärksamhet.

Smaklig måltid.

Från köket

RobotCateringNorr