



Gratinerad hummer

Ingredienser 4 personer

Sås:

2 dl vatten
 2 dl vitt vin, torrt
 1 msk konjak
 1 msk hummerfond
 2 dl vispgrädde
 1 tsk maizena majsstärkelse
 0,5 krm cayennepeppar

Till humrarna:

2 st humrar, à ca 4-5 hekto
 1 st tomat
 2 st kronärtskockshjärtan, från burk
 1 msk smör
 2 msk parmesan, färsk och riven
 1 msk vitt bröd, rivet

Tillbehör:

blandad sallad av milda sorter, lantbröd eller brioche

Tillagning: Gratinerad hummer

För att knäcka klorna, använd en nötknäppare, en tång eller slå med baksidan av en kraftig kniv – fast det kan stänka ner köket så ta det försiktigt.

1. Börja med såsen så att den kan koka ihop. Blanda vatten, vin, konjak och hummerfond i en kastrull och koka ihop till 1 1/2 dl. Tillsätt vispgrädde och koka tills 2 dl återstår. Vispa ner maizena utrört i lite vatten och koka upp. Smaka av med cayennepeppar. Medan såsen kokar, dela humrarna på längden. Börja mitt uppe på skölden med en vass kniv och skär framåt genom huvudet. Skär sedan genom stjärten.

2. Plocka bort den skalliknande magsäcken som sitter alldeles nära huvudet. Ta också bort den mörka tarmen som sitter längs stjärten.

3. Ta ut hummerstjärtarna och lägg för sig. Skrapa ner det mjuka innanmätet samt hummersmöret i en skål. Detta mixas sedan ner i såsen strax före servering.

4. Skär hummerköttet i bitar och lägg en skål. Pilla ut köttet ur lederna med en kniv eller hummergaffel. Knäck klorna och försök få ut dem så hela som möjligt. Skålla, skala och kärna ur tomaten. Skär tomatköttet i bitar. Låt kronärtskockshjärtan rinna av och skär dem tunna klyftor.

5. Värm ugnen till 250°. Hetta upp såsen och blanda ner det mjuka innanmätet från humrarna. Kör såsen jämn med en stavmixer. Ta bort benen samt deras muskelkropp från humrarna och torka ur skalen. Lägg skalen uppåt i en ugnssäker form och ringla ca 1 msk sås i varje skalhalva.

6. Hetta upp smör i en stekpanna och fräs blandningen av hummerkött, tomat och kronärtskocka ca 1 min. Fördela det i hummerskalen och lägg de urtagna klorna överst. Ringla över sås och strö parmesan blandat med brödsmulor ovanpå.

7. Gratinera humrarna i övre halvan av ugnen ca 10 min. Servera dem varma med en sallad med bara lite olivolja, ett gott bröd samt resten av såsen varm i en skål.