



Foto: Stefan Wettainen

Kräftkok på Stefans och Jens sätt

Kock: Jens Linder TV-program: LÅNGKOK

Att koka kräftor kan kallas för långkok, eftersom man gör en sorts inkokning. När kräftorna kallnar i lagen tillförs de mycket smak genom eftermarinering. Den här kryddningen kom jag och bokens fotograf fram till inför en kräftsvisa och den föll i god jord hos gästerna. Man kan utesluta veteölen och koriander, anis och dillfrön, men jag tycker de ger en mustigare grundsmak.

Antal portioner: 10

3 kg levande kräftor

Lag:

6 l vatten

2 dl grovt salt

2 flaskor carnegie porter eller annat mörkt öl

50 cl weissbier (veteöl)

9 msk strösocker

0.5 tsk korianderfrön

0.5 tsk anis

1 tsk dillfrön

2+2 knippe dillkronor

Garnering:

färska dillkronor

Tips

När man kokar kräftor lägger man i några åt gången för att inte vattnet ska stillna. I kokande vatten får kräftorna en snabb död.

Gör så här

1. Kontrollera att alla kräftor lever. Skölj dem noga i kallt vatten.
2. Koka upp lagen och lägg i hälften av dillkronorna. Låt sjuda under lock i 20 minuter.
3. Lägg i kräftorna i omgångar, fem åt gången, gärna de största först. Lagen ska koka kraftigt. Lägg i fler så fort kräftorna i kastrullen ändrat färg.
4. Koka samtliga kräftor i 10 minuter från det att vattnet på nytt kokar upp.
5. Låt kräftorna kallna snabbt i spadet, ställ dem gärna i kallt vattenbad (tappa upp kallt vatten i diskhon).
6. Ta bort de gamla dillkronorna och lägg i nya färska. Det är viktigt att lagen täcker alla kräftor. Låt stå och dra i ett dygn på kall plats.
7. Servera kräftorna dekorerade med färska dillkronor. Klassiska tillbehör är förstås nubbe, mjukt och hårt bröd, lagrad ost eller kryddost. Men det kan också vara gott med majonnäser av olika slag och en grönsallad.