



Foto: Bo Appelftoft

Kräftzephyr

Ingredienser 6 personer

1 kg kräftor

Kräftstuvning

skalen från kräftorna
 100 g smör
 2 msk konjak
 1 msk hummerfond, koncentrerad
 4 dl vatten
 2,5 dl mellangrädde
 0,5 st lagerblad
 1 msk vetemjöl, + 1 msk smör
 2 tsk tomatpuré
 1 nypa cayennepeppar
 skalade kräftstjärtar, och kräftklor
 1 nypa salt, eventuellt

Kycklingfärs

250 g kycklingfiléer
 3 st äggulor
 2,5 dl mellangrädde
 0,5 tsk salt
 0,5 krm nymald peppar
 0,5 krm muskotnöt

Tillagning: Kräftzephyr

Det är enklast att förbereda rätten dagen före eftersom det tar tid för kräftsmöret att stelna.

1. **Dag 1:** Sätt ugnen på 200°. Rensa kräftorna och lägg stjärtarna och klorna för sig.
2. Torka de hårda skalerna i ugnen 15 minuter. Krossa skalerna tillsammans med smöret i omgångar i en stenmortel.
3. Fräs skalblandningen i en gryta. Häll på konjak och tänd på och låt det brinna ut.
4. Häll på hummerfond och vatten. Låt sjuda 15-20 minuter. Sila. Låt kallna; då flyter kräftsmöret upp till ytan. Ta av och spara smöret.
5. **Dag 2:** Sätt ugnen på 150°. Koka den silade buljongen (ca 1 1/2 dl) med grädde och lagerblad ca 10 minuter utan lock. Sila. Red av med vetemjöl utrört i smör, sjud ca 5 minuter.
6. Rör i hälften av kräftsmöret, tomatpuré och en knivsudd cayennepeppar. Tillsätt stjärtar och klor. Smaka av med ev salt.
7. **Kycklingfärs:** Mixa kycklingfiléerna. Tillsätt 3 äggulor, en i sänder. Vispa 2 1/2 dl grädde och tillsätt den. Smaka av med salt och peppar, riven muskot och resten av kräftsmöret.
8. Stuvningen läggs i botten på ugnssäker form. Färsen bredds över.
9. Grädda i vattenbad mitt i ugnen ca 30 minuter tills ytan får en svag färg och färsen är genomstekt.