

Hva med å gratinere hummeren. Først en vanlig oppskrift og så en skikkelig klassiker.

Gratinert hummer

4 personer

8-10 asparges

Kok asparges i godt saltet vann til den er mør.

Smør med aromater:



150 gram usaltet smør – temperert

2 fedd finhakket hvitløk

1 raus neve med fersk koriander og estragon.

1/2 finhakket rød chili

2 ss rødvinseddik

Rør ingrediensene sammen, smak til med sitron, salt & pepper.



Klatt smøret på hummerkjøttet – bruk alt, det er bare så godt.



Nå er det inn i ovnen på 225 grader. Sett klokka på 5 minutter. Når det piper skruer du på grillelementet og følger med. Hos meg blir hummerkjøttet klart på ca 7-8 minutter. Hos deg? Det avhenger av komfyren... Har du en grill tilgjengelig er det ingenting som er bedre enn å grille hummerkjøttet. Da får du den røykede smaken i tillegg.



saus:

2 stk eggeplommer

Ca 1,5 ts sennep, fransk

1 ts karri

en anelse kajenne

salt

sukker

Ca 2,25 dl olje

1 ss sitronsaft

2 ts estragon, finhakket

Bruk kokte hummer, eller kok dem selv: Bedøv dem først ved å legge dem i mettet saltlake (3 1/2 dl salt pr. Liter vann) et par minutter. Kok dem deretter i kokende, saltet vann ca 20 min. Avkjøl dem i kokevannet.

Åpne hummer ved å legge den med ryggen opp og skjær med en spiss og skarp kniv langs midtlinjen. Fjern paven som sitter som en blære under øynene, og strengen som går som en mørk stripe langs ryggen. Knekk klørne og legg kjøttet i hummerskallet.

Rør sammen smør, knust hvitløk, karri og en anelse kajenne. Fordel det over de fire halve hummerne. Gratiner hummerne under grill eller i het ovn til overflaten er delikat gyllen.

Saus:

Rør sammen eggeplommene med krydder og sukker. Spe forsiktig med oljen, smak til med sitronsaft og estragon.

Satt inn fra <<http://www.matoppskrift.no/sider/artikkel1727.asp>>