



Hummer med bisque og asparges i havgus

Fantastisk hummerret kreeret af Esben Krogh, som er køkkenchef på Fakkeltgården. Perfekt om foråret, når de hvide asparges er bedst. Server et glas fadlagret Chardonnay til - så kommer du i himlen!

Opskrift af: Esben Krogh, Fakkeltgården

Tilberedningstid:

Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 dansk hummer
- 8-12 hvide asparges
- Smør
- Havgus ost
- Rosmarin
- Timian
- Hummerbisque
- Friske krydderurter og spæde salater efter eget valg



Til denne ret anbefaler vi



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6445236



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6445236



Ramón do Casar, Treixadura Nobre

Ramón do Casar S.L.

Galicien, Spanien

Varenr. 3161236



Château Arrogant Frog Chardonnay

The Humble Winemaker

Languedoc, Frankrig

Varenr. 1489236



Fremgangsmåde

Afliv hummeren og kom den i kogende, saltet vand. Lad den koge 6 minutter.

Skræl asparges og knæk bunden af.

Steg aspargesene i letbrunet smør ved svag varme i 8-10 minutter. Kom et par kviste timian og rosmarin på panden og lad dem riste med og give smag til smør og asparges.

Tag hummeren op og pil kødet fra skallen. Gem skallerne til hummerbisque.

Riv lidt havgus ost over aspargesene på panden og lad dem glasere heri.

Anret straks asparges på lune tallerkener. Riv lidt havgus over. Skær hummerkødet i mindre stykker og anret det på aspargesene.



Top med krydderurter og hummerbisque.

Sådan laver du hummerbisque:

Det skal du bruge:

- Skallerne af 1 friskkogt hummer
- 150 g grove grønsager i mindre stykker fx løg, selleri, persillerod
- 2 tsk. tørrede koriander
- 10 hele peberkorn
- 2 laurbærblad
- 1 spsk. tomatpure
- 4 dl hvidvin
- 2,5 dl piskefløde
- Salt og friskkværnet peber

Sådan gør du:

Brun hummerskaller og grønsager i lidt olie til det tager farve.

Tilsæt krydderier og tomatpure og lad det riste med under omrøring.

Tilsæt vin og lad det simre ca. 15 minutter. Hæl fløde på og lad det simre 10 minutter mere.

Sigt skaller og urter fra og kog hummerbisque'en ind til konsistensen er tyk og cremet. Smag til med salt og peber og blend den skummende inden servering.