

Klas Lindberg

Råvarukorg, Varm, 4 portioner

Ingefärsstekt hummer med blomkål, hasselnötter och soja

Råstekt hummer penslad med ingefära, blomkålspuré, picklad blomkål och äpple. Brynt smör med rostade hasselnötter och soja.

Råstekt hummer

Hummerstjärter av 2 råa humrar
smör
2 vitlöksklyftor, krossade
5 kvistar timjan
salt och svartpeppar
2 msk färsk riven ingefära

Bryt av stjärten på humrarna och trä ett grillspett i varje hummerstjärt så de håller sig raka under kokningen. Koka i lättsaltat vatten 20 sekunder, kyl i isvatten. Skala hummerstjärtarna och stek i smör, vitlök, timjan salt och peppar. Rulla i riven ingefära och dela på längden vid servering.

Blomkålspuré

1 blomkålshuvud, nerskuren
1 msk smör
3 msk crème fraiche
salt och svartpeppar
2 msk rostade, skalade och hackade hasselnötter

Stek blomkålen i smör tills den är gyllene. Tillsätt crème fraiche och mixa slätt. Smaka av med salt och peppar. Toppa purén med hasselnötterna vid servering.

Picklad blomkål och äpple

¼ blomkålshuvud, i små buketter
2 tsk olivolja
2 tsk champagnevinäger
2 tsk strösocker
1 grönt äpple
1 msk hackad vattenkrasse

Koka blomkålsbuketterna i lättsaltat vatten ca 20 sekunder. Ta upp och krydda med olja, vinäger och socker. Vänd i grovt tärnat skalat äpple och krasse.

Brynt smör med rostade hasselnötter och soja

150 g smör
5 kvistar timjan
3 msk japansk soja
1 tsk champagnevinäger
salt och svartpeppar
½ dl rostade, skalade och hackade hasselnötter

Bryn smöret med timjan. Ta upp och repa timjansbladen, vänd ner bladen tillbaka i smöret och smaksätt med soja, vinäger, salt och peppar.
Vänd ner hasselnötterna vid servering och slå smöret över hummerstjärtarna.

Klas Lindberg

Råvarukorg, Kall, 4 portioner

Sallad på confiterad hummer, torkad tomat, pressade vintergrönsaker och surdegskrutonger med saffran

Hummersallad

hummerleder och klor från 2 råa humrar
2 tomater
strösocker, salt och svartpeppar
hummerolja (se nedan)
1 msk hummermajonnäs (se nedan)
1 msk hackad bananschalottenlök
1 msk hackad gräslök
1 tsk finrivet citronskal
1 tsk pressad citronsaft

Hugg av hummerdelarna och koka i lättsaltat vatten 1 min. Kyl i isvatten och skala. Klyfta tomaterna och krydda med socker, salt och peppar. Torka i ugn 120° ca 1 timme. Sjud hummerleder och klor i hummeroljan 2 min på låg värme, lyft och låt svalna. Vänd samman hummerkött, majonnäs, tomat, schalottenlök, gräslök, citronskal och saft.

Hummermajonnäs

hummerskal från 2 humrar
2 tomater, nedskurna
1 bananschalottenlök, hackad
3 vitlöksklyftor, krossade
10 kvistar timjan
4 dl neutral olja
1 äggula
1 tsk dijonsenap
5 droppar tabasco
1 tsk pressad citronsaft
salt och svartpeppar

Fräs hummerhuvudet med tomat, lök, vitlök och timjan. Slå på olja och koka 20 minuter, sila. Använd oljan till att koka hummerleder och klor innan du gör majonnäsen. Blanda äggula, senap, tabasco och citron, vispa försiktigt i 2 dl av hummeroljan så du får en majonnäs, smaka av med salt och peppar.

Pressade vintergrönsaker

1 morot
1 fänkål
½ spetskål
½ dl pressad citronsaft
½ dl strösocker

Hyvla morot och fänkål tunt på mandolin. Plocka ner spetskålen i blad. Koka grönsakerna i lättsaltat vatten. Marinera dem sedan i citronsaft och socker 10 minuter. Ta upp grönsakerna och torka av. Lägg grönskerna omlott mellan 2 plastfilmsbitar på en plåt så du får ett ark av grönsaker. Lägg på en plåt med tyngd på så arket ligger i press och ställ i frys.
Ta fram det frysta arket och skär i remsor. Lägg på tallrikar och tina i 10 minuter innan servering.

Surdegskrutonger med saffran

1 skiva kantskuret levainbröd, rivet i bitar
2 msk smör
1 knivsudd saffran
5 kvistar timjan
salt och svartpeppar

dill till garnering

Stek brödbitarna i smör, saffran och timjan. Smaka av med salt och peppar och låt droppa av på papper.

Dekorera tallriken med dill.