

Jomfruhummer suppe m/ timbale, friteret pore

1,1 kg jomfruhummer skaller
1 stk porre
3 stk skalotteløg
1 stk persillerod
4 fed hvidløg
2 stk gulerødder
3 stk laurbærblade
10 stk sort hel peber
1 lille ds tomatpure
1/2 l hvidvin
1 l grønsagsfond
1 spk røget paprika
1/2 l piskefløde
1/2 dl pernod
olie, salt, peber

Timbale

200 gr hvid fisk
100 gr jomfruhummer pillet
1 dl æggehvite
1 dl piskefløde
salt, peber
2 spk hakket dild

1/2 stk pore det hvide
olie til fritering

2 stk jomfruhummerhaler pr person
smør, salt, peber

Dild olie

3/4 dl olie
1 dl hakket dild
salt og peber

Kom jomfruhummer skaller i en bradepande sættes i en forvarmet ovn ved 250 g i 10 min, tages ud og knuses

Rens alle grøntsagerne, skyl dem og skær dem i tern, sautes af i olie, kom laurbærblade, peber, tomatpure og paprika på og vendes. Kom skallerne ved grøntsagerne og vendes tilsæt hvidvin og fond, lad suppen koge stille i 20 min, tages af varmen lad den trække i 15 min, suppen sigtes. Sigt suppen igennem et vådt klæde.

Kog suppen ned tilsæt fløden lidt ad gangen, koges ned jævnes evt med maizena udrørt i koldt vand

kom pernod på, koges op.

Ved servering, lun suppen op smages til med salt, peber og blendes

Timbale Pil jomfruhummerne og tag strengen ud, skær fisken i tern, blend fisk og jomfruhummer med salt, kom æggehviterne i lidt af gangen og fløden til sidst, vendes med hakket dild.

Kom farsen op i smurte forme, ved servering sættes i en forvarmet ovn ved 150 g i 10 min

Porrer. Snit det hvide af porrerne i lange tynde strimler, friteres i olie kommes op på køkkenrulle og drysses med salt.

Jomfruhummerhaler. Pil hummerhalerne krydderes med salt og peber, sættes på køl.

Ved servering steges i smør.

Dild olie. Blend olie og dild meget fint, smag til med salt og peber.