

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

HAVSKRÄFTA MED ANKLEVER, BRIOCHE & DRAGON



4 personer:

- Fyra glaskokta havskräftstjärter alt pilgrimsmusslor
- 100 g anklever, rå, skivad i fyra skivor ca 5 mm tjocka
- 1 vitlökskyfta
- 2 skivor briochebröd (finns att köpa färdigt, t ex ICA)
- Lakritspulver (pudras på brödet, ca 1 krm)
- En matsked hårt reducerad havskräftfond
- 4 msk normalsaltat smör att bryna
- Smör till stekning av brödet

Gör så här:

1. Skär de två brödsnivorna rena från kanter och dela dem på mitten så du får fyra rektangulära skivor, ca 4 x 8 cm. Bryn dem i smöret och lägg dem att svalna. Se upp! Briochen går snabbare att bryna än vanligt bröd. När de svalnat gnider du in dem med vitlökskyftan och pudrar försiktigt lite lakritspulver över.
2. Bryn smöret och ställ undan det att svalna en stund. Värm havskräftfonden och mixa samman med smöret.
3. Stek kräftstjärterna ett par minuter på varje sida på ganska hög värme så de får fin färg. Viktigt att du har glaskokta stjärter så de inte redan är tillagade, då helt färdigkokta kräftor lätt blir sega och tradiga. Om du inte får tag i sådana stjärter tar du råa pilgrimsmusslor istället. Dela musslorna i tre skivor och fräs dem hastigt på hög värme. Salta försiktigt.
4. Stek ankleversnivorna hastigt på hög värme i sitt eget fett någon minut på varje sida. Smaka av försiktigt med salt.

Montera ihop:

1. Först brödet med vitlöken och lakritspulver, sedan anklever och sist havskräftan (eller pilgrimsmusslan), garnera med dragon och det brynta havskräftssmöret.
2. Ganska underbart gott.