

Oppskrifter 13.9.2008 - Klubbmøte hos Sigurd

Ananas "Carpaccio"

(til 2 personer)

1 stor ananas

Revet skall av ½ lime

Kvernet sort pepper

12 fine blader av frisk koriander

1 eggehvite

50 g sukker

Rips

½ dl sukker

1 dl vann

Skall av ½ lime

10 g skrellet og hakket frisk ingefær

½ potte frisk koriander

1 ts frisk estragon (kan sløyfes)

4 kuler sitronsorbet

Kok opp sukker, vann, ingefær og limeskall. La laken trekke ca. 30 minutter, sil og avkjøl. Når laken er kald, tilsettes koriander og estragon og alt sammen kjøres i en blender.

Krystallisert koriander: Pensle de hele korianderbladene med eggehvite. Dryss deretter sukker over bladene slik at de er dekket på begge sider. La bladene tørke i ca. 1 time.

Skjær skallet av ananasen og del den i to på langs. Fjern stilken. Kutt ananasen i tynne skiver på tvers. Legge skivene taksteinsvis i en sirkel på tallerkener. Krydre med kvernet pepper. En omdreining på pepperkvernen er nok. Fordel limeskallet. Dekk ananas-carpaccioen med korianderjus. Legg på rips og sorbet. Pynt med de sukrede korianderbladene.

Drikke

Trittenheimer Altärchen Small Altar, Riesling – Spätlese, 2005