

Oppskrifter 13.9.2008 - Klubbmøte hos Sigurd

Kamskjell med fennikel og granateple

8-12 ferske kamskjell
1 stor eller 2 små fennikler
0,5 l ferskpresset appelsinjuice
100 g usaltet smør
1 ss honning
1 hel stjerneanis
½ ss sichuanpepper
1 ½ sitron
½ granateple
1 dl hvitvin
Maldonsalt
Pepper
Olje til steking
Klaret smør
1 ss sesamfrø

Start med å rense kamskjellene. Ta en spiseskje og skrap ut alt innholdet. Ta ut den hvite muskelen. Skjær ut den hummerkloliknende delen (rognen) og legg muskel og rogn i hver sin bolle kaldt vann. Klipp av og kast det som ser ut som en blå drue, men legg resten av innholdet i en tredje bolle med vann, dette er gjellene og det er dem vi skal koke kraft på.

Skrell fennikelen. La roten sitte på slik at fennikelen ikke faller fra hverandre når du skjærer den i 1 cm tykke skiver. Legg fennikelavskjæret i en gryte sammen med gjellene og dekk med vann. La dette koke 30 minutter før du tilsetter hvitvin og koker i 30 minutter til.

Etter en time siler du kraften og koker den videre til det er ca. 1 dl igjen. Pisk inn 100 g usaltet smør og saften av ½ sitron. Tilsett litt nykvernet pepper og en knivsodd kajennepepper.

Legg fennikelskivene i appelsinjuicen, tilsett 1 ss honning, 1 hel stjerneanis og ½ ss sichuanpepper. Kok i 30 minutter. Sil juicen og tilsett saften av 1 hel sitron. Kok juicen videre til det er ca. 1 dl igjen.

Legg kamskjellrognen i en gryte saltet vann. La vannet koke opp. Med en gang vannet koker, heller du av vannet og legger rognen over i en bolle med isvann. Dette gjør vi for å stoppe kokeprosessen. Når der er avkjølt, skjærer du dem opp i små terninger.

Del et granateple i to og slå bak på eplet med en skje slik at frøene løsner. Hell kaldt vann over granateplefrøene og fjern eventuelle hvite hinner som flyter opp til overflaten. Sil frøene.

Stek fennikelskivene i klaret smør i ca. 30 sekunder på hver side.

Rist 1 ss sesamfrø i en tørr teflonpanne til de så vidt får farge.

Ha rognen i gjellekraften, tilsett 1 ss av den innkokte appelsinjuicen og hold kraften varm. Vend fennikelskivene i appelsinjuicen og stek dem en gang til i olje i 30 sekunder på hver side.

Snitt kamskjellene i tett rutemønster på den ene siden, og stek kamskjellene i nesten tørr teflonpanne, bare noen dråper olje, i 1 minutt på hver side. Dryss på maldonsalt og nykvernet pepper. På hver tallerken legger du en skive fennikel, dryss over litt ristede sesamfrø, dander skjellene rundt og pynt med granateplefrø. Hell noen skjeer saus rundt.

Drikke

Rolly Gassmann, Sylvaner, 2006