

Oppskrifter 18.6.2010 – Klubbmøte hos Jan Morten

Kongekrabbe og gudekveite med persille

4 ledd fra kokt kongekrabbe
4 skiver fersk kveite
1 stor bunt persille
1 dl tørr hvitvin
1 ss finhakket sjalottløk
100 g smør
50 g lakserogn (eller ørretrog)
salt og hvitpepper fra kvern

Rens bladpersillen, skyll i kaldt vann og kok i godt saltet vann i 3-4 minutter. Avkjøl i isvann og kjør i blender til fin puré med noen dråper av vannet.

Rens krabben ut av klørne og plukk krabbekjøttet fint.

Lag en reduksjon på sjalottløk og hvitvin. Kok inn til kompott. Tilsett en spiseskje vann og pisk inn smøret over varmen. Smak til med salt og hvitpepper.

Ha krabbekjøttet i en kasserolle og tilsett persillepureen. Varm opp uten å koke, og tilsett den varme smørsausen. Hold dette varmt.

Stek fisken lett i teflonpanne og kun på én side. Dryss på salt og hvitpepper. Ha den varme persille-krabbesausen på glovarme tallerkener. Legg fiskefileten på sausen og avslutt med lakserogn eller kaviar rundt eller på fisken.

Drikke

Chablis Grand Cru, le Fief de Grenouilles 2006