

Oppskrifter 8.10.2010 – Klubbmøte hos Sigurd

Kamskjell sucré-salé

8-12 kamskjell
1 granateple
100 g brokkoli
1 ss lyse rosiner
2 ss hvitvin eller sitronsaft
strimlet basilikum
1 ts hakket sort oliven
1 ts hakket kapers
1 dl beurre blanc
usaltet smør
olje
Fleur de sel
kvernet pepper

Beurre blanc

3 sjalottløk
1 ½ dl hvitvin
1 dl hvitvinseddik
250 g usaltet smør
salt og pepper
kajennepepper

Skrell og finhakk sjalottløk. Legg dem i en kasserolle sammen med hvitvin og hvitvinseddik og gi et oppkok.

Ved kokepunktet, senk varmen til blandingen syder, og la det koke inn til en mengde som tilsvarer 2 spiseskjeer væske utenom sjalottløken. Over lav varme, pisk inn små terninger smør. Pisk inn de siste smørterningen samtidig med at du slår av kokeplaten.

Smak til med salt og pepper og en klype kajennepepper. Sil sausen hvis du foretrekker å fjerne bitene av sjalottløk.

Åpne og rens kamskjellene. Skyll og tørk kamskjellmusklene. Del hver muskel i to eller tre skiver, ca ½ cm tykke, avhengig av størrelsen.

Del granateplet i to horisontalt. Slå med en gaffel på toppen, og kjernene vil falle ut. Du trenger ca 2 ss kjerner.

Del brokkoli i små buketter. Kok i saltet vann i 1 minutt. Avkjøl i isvann.

Kok opp rosiner i hvitvin eller sitronsaft. Tilsett granateplekjerner, basilikum, oliven og kapers, bland sammen og la det bli gjennomvarmt.

Varm opp beurre blanc.

Stek kamskjellskivene hurtig i like deler smør og olje i varm panne til de er gyllenbrune, maksimum 10 sekunder på hver side.

Anrett på varme tallerkener, først rosinblandingen, deretter kamskjellene, og avslutt med varm beurre blanc over. Dryss med Fleur de sel, og kvern litt pepper over til slutt. Server med brokkoli.

Drikke

Sancerre Les Celliers Saint-Romble, Andre Dezat et Fils, 1997