

Oppskrifter 10.5.2014 – Klubbmøte hos Sigurd

Furunålrøkt kamskjell med jordskokkrem, nøttesmør og valnøtt

4 rensede kamskjell
4 bunter furunåler eller 4 ss røkespon
1/3 ts salt
1/6 ts sukker
Kvernet sort pepper
Aluminiumsfolie

200 g jordskokk, vasket og skrelt
100 g melk
20 g smør i terninger

250 g smør
Skall fra 1/2 sitron

3 valnøtter

Forvarm en stekepanne til den er svært varm. Bland salt, sukker og litt kvernet pepper. Dryss denne blandingen på alle sider av kamskjellene. Lag et stort flak med folie (40x60 cm), brett så den ene siden over den andre. Da har du et dobbelt lag som gjør bunnen litt mer robust. Plasser så furunålene i bunn med kamskjellene på toppen. Brett sidene sammen til en helt forseglet pose. Dette er viktig for at røken skal bevares inne i røkeposen. Legg denne på den svært varme stekepannen og la den varmebehandles i 3 minutter. Når posen er oppblåst og litt røk begynner å sive ut, er prosessen i gang. Legg posen til side. Ha litt olje i stekepannen.

Åpne posen og legg kamskjellene i stekepannen. Brun lett på begge sider av kamskjellet. Kamskjellene legges på toppen av jordskokkcremen.

Sødmen til røkt kamskjell passer godt med jordskokkrem. Jordskokkene kokes i vann til de er møre. Dette testes ved å stikke en kniv i dem. Når de er ferdige, siles vannet av, og gryten settes tilbake på platen et par sekunder for å få resten av vannet til å fordampe. Spe med melk og rør til det blir en smidig krem. Ha i smør og smak til med salt og pepper. Ved servering bruker du en spiseskje til å dra en stripe med krem på tallerkenen.

Småkok smøret til det endret farge og blir lett brunt. Sil deretter smøret og smak til med skall fra 1/2 sitron. Dette fordeles over kamskjellene. Valnøtter høvles og has over tilslutt.

Drikke

Domäne Wachau, Terrassen Smaragd, Grüner Veltliner, 2012