



KOK | LARS KYLLESBECH

VORES MANGEÅRIGE OG BERØMMEDE SIGNATURET FRA RESTAURANT NOUVELLE PÅ GL. STRAND I KØBENHAVN. DEN ER NEM AT TILBEREDE, MEN DER ER MEGET FORBEREDELSE, SÅ START GERNE EN UGES TID I FORVEJEN.



En god vin til denne ret:

Drue: Chardonnay

En flaske kunne være: 2006, Grand Cru Blanc de Blancs, Millésime Prestige, Duval-Leroy, Champagne, Frankrig

Æg Nouvelle

fyldt med hummer og kaviar, 4 personer

Lage til at farve æggene i

8 store hvide æg (der skal kun bruges 4, men der er helt sikkert nogen af dem, der går i stykker)

2 l vand

6 halve rødløg

6 halve rå rødbeder

300 g solbær, frost

300 g blåbær, frost

1 stk. æggeklipper

Koges i en times tid og afkøles. Æggene dumpes forsigtigt deri, mindst 4-5 dage, til de har optaget farven fra lagen. De tages op og tørres, og toppen klippes af. Ægget tømmes og skylles grundigt i meget varmt vand, og tørres på et viskestykke med hullet nedad.

Hummerbisque, 10 personer

Denne opskrift rækker til mere end 4 personer, men suppen kan fryses i lufttætte beholdere.

2 friske hummere (250-500 g pr. stk.)

2 dl olivenolie

2 gulerødder

1 lille selleri

1 porre

4 skalotteløg

3-4 fed hvidløg

6 kviste timian

15 tørrede korianderfrø

15 hvide peberkorn

5-7 laurbærblade

1 spsk. tomatpuré

4 dl hvidvin

1 dl armagnac

1 l mørk kalvebouillon

3-6 dl piskefløde

Tilbered fiskefond og kalvebouillon. Se opskrifter under 'Helstegt rødspætte (fiskefond)' og 'Pighvar med æbler i gewürztraminer (kalvebouillon)'.

Vask og skræl grøntsagerne, og pil skalotte- og hvidløg. Skær det hele i grove stykker.

Brun alle grøntsagerne i olivenolie med krydderierne og tomatpuréen, det gør ikke noget, at det bliver lidt smattet.

Flæk den levende hummer med en stor kokkekniv på følgende måde:

Læg hummeren med maven nedad, og sæt kniven lodret på det sted i hovedskallen, hvor der er et lille kryds. Tryk kniven ned gennem hummerens hoved i en hurtig bevægelse. Bræk kløerne og halen af, og fjern den teskefuldstore hjerne fra hovedet.

Varm olie godt op i en rummelig tykbundet gryde, og brun kløerne, halen og hovedet, til det hele er godt rødt. Hæld hvidvin og armagnac på, og lad det koge næsten væk.

Tilsæt de brunede urter samt fiske- og kalvefond, og kog suppen op. Skum af.

Tag hale og kløer fra, når suppen har kogt et par minutter, og gem dem til andre retter eller garniture.

Kog suppen med de øvrige ingredienser inkl. hummerhovedet i ca. en time.

Tag alt fyldt op med en hulske, og knus det i en morter eller en hurtighakker (food-processor). Hæld fyldet tilbage i suppen, og kog den ind, til den har opnået en noget fyldig konsistens. Rør i suppen undervejs, så den ikke sætter sig.

Sigt suppen igennem en grov sigte. Kog op igen, og smag til med salt, peber og piskefløde.

Ordet bisque bruges nu i flæng, men egentlig er en bisque en grov suppe, hvor smagen er stuvet ud af fiskehoveder eller skaldyr.

Den mest smagsrige bisque opnås ved denne opskrift med hummer, men der kan også anvendes krabber, jomfruhummere eller fjordrejer (eller blot hummerhoveder eller rejeskaller).

Citroncreme

1 dl cremefraiche 38%

½ citron (saft)

Salt og peber

Rør cremefraichen med saft af citron samt salt og peber, til den bliver fyldig og cremet. Fyld den i en sprøjtepose, så den er klar til videre brug.

Sådan samler du ægget

Kødet fra 2 tilberedte hummer

(se hummerbisque) skåret i fine tern

50 g kaviar af bedste kvalitet

1 dl hummerbisque (se separat opskrift)

Evt. tomat, agurk og kørvel til dekoration

4 stk. æggebægre

4 stk. grønt, formet som krans

4 stk. hornskeer

½ kg groft køkkensalt

De tomme, farvede og rengjorte æg placeres i en bakke med salt, så de står fast,

I bunden sprøjtes en smule citroncreme, og den fint skårede hummer fyldes forsigtigt deri, næsten op til kanten, overhældes med lun fyldig hummerbisque, der lukkes med et låg af citroncremen, hvor på der forsigtigt fyldes op med kaviar. Der dekoreres evt. med et lille stykke tomat og agurk samt en knivspids kaviar og en grøn kvist.

Placer ægget i et æggebæger, evt. med lidt salt i bunden og støttet af den grønne krans.