



Jomfruummer med røget kartoffelcreme og skandinaviske rogn

Røget kartoffelcreme

2 -3 bagekartofler
1 dl sødmælk
2 dl piskefløde
50 g smør
100 g røget flæsk
1 x skalotteløg
½ dl hvidvin
Salt og peber

Rogn og jomfruummer

8 store jomfruummerhaler
50 g udvandet silderogn
50 g svensk løjrom
30 g ørred rogn
50 g stenbiderrogn

Grønsager

12 stk små gulerødder
12 stk små majs

Røget kartoffelcreme:

Vask og skrub bagekartoflerne grundigt og skræl dem (gem skrællerne og kom dem i isvand).
Kog kartoflerne og sigt dem helt fri for vand.

Rist røget flæsk af i en gryde, kom smørret i og tilsæt et fintsnittet skalotteløg. Når løgene er blevet klare, kom da hvidvin på og lad det simre i 2 min. Tilsæt nu fløde og sødmælk og kog det hele op.

Se næste side



Kom de kogte bagekartofler op i en god blender, og blend nu massen glat med den røgede fløde masse, tilsæt lidt fløde afgang indtil den ønskede konsistens er opnået.

De små karotter og mini majs skæres til (det er kun spidserne, der skal bruges ca. 2 -3 cm) og lunes i lide vand med smør så de stadig er sprøde med bid.

Jomfruhummer

Jomfruhummerhalerne befries for skaller og tarme og bages ved svag varme ca. 100 grader i ca 10 min.

Kartoffelknas

Tag kartoffelskrællerne og af vandet og dryp dem herefter helt tør for vand, og fritter dem sprøde i en 140 grader varm olie. Skrællerne knuses helt fint, så de ligner jord/sand og smages til med salt og peber (der kan med fordel tilsættes lidt smørristet toastbrød som ligeledes knuses).

Anretning

Kom lidt røget kartoffelcreme i bunden af en dyb tallerken, placer hummerhalerne ovenpå. Stik de blancerede gulerødder og majs ned i cremen og drys med de knuste kartoffelskræller.

Fordel rogn ovenpå og pynt evt. med urter og olie.

Serveres med en iskold Vendia hvede

Tips: Kom en skive citron i din hvedeøl det giver en ekstra frisk oplevelse.