

Luksus tartelet med jomfruhummer og stenbiderrogn

Opskrift til 10 personer

INGREDIENSER:

Sauce

2,5dl Hummer eller fiskefond

200g Smør

2 stk Æggeblommer

2 stk Hele æg

100g Creme fraiche 38%

100g Rygeost

400g Jomfruhummerhaller

400g Paradiso Økologiske Aspargessnitter
uden hoveder

Citronsaft, salt og peber

200g Stenbiderrogn

10 Vol au vent

Dild

TILBEREDNING:

Smelt smørret sammen med fonden. Pisk æg, æggeblommer og creme fraiche sammen. I en fin stråle tilsættes fonden. Returner til gryden og varm forsigtigt op til 70 grader. Blend rygeost i og smag til med salt, peber og citronsaft.

Kom jomfruhummerhaler og asparges i saucen, lun forsigtigt op. Lad halerne let tilberede i 6-7 minutter. Serveres i lune vol au vents eller tarteletskaller. Garner med stenbiderrogn og dild.

Saucen kan sagtens stå, men vent med at komme jomfruhummer i eller pocher dem separat.



TIPS

- Erstat eventuelt jomfruhummer med varmrøget laks, hvid fisk eller rejer.
- Ønskes en mere landlig version, kan jomfruhummer og fond erstattes af pocheret kyllingefilet og fond.