Opskrifter samt tips og tricks til sorthummeren

Forfattere: Simon Neistskov Sørensen, Ole G. Mouritsen
Faglige temaer: Fra havet

Introduktion:
Hvordan opnår du den bedste smagsoplevelse med sorthummer? Og hvordan tilbereder man den? Dette og andet finder du svar på her.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Opskrifter_sorthummer.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Opskrifter samt tips og tricks

Tips og tricks i køkkenet

For at opnå den bedste smagsoplevelse med sorthummeren er der nogle tips, som er vigtige at kende til.

- Det meget vigtigt at få sig så frisk en sorthummer som muligt. Det vil sige, at den skal være sprællevende og uden tegn på skader eller manglende dele!
- Tilberedningen skal være nænsom og præcis, så sorthummeren ikke bliver sej og tør. Kogt sorthummer skal koge ca. 1 min. Pr. 100 g i saltet vand med urter.
- Krebseskaler og indmad kan laves til mange smagsvarianter, såsom bisque, consommé, krebsemayonnaise, krebsesmør, skaldyrspulver etc. Prøv dig frem i køkkenet og eksperimentér med de mange smagsmuligheder.

Tre anvendelsesmuligheder

Her er tre eksempler på, hvordan hele hummeren kan anvendes i køkkenet

1. *Hummerbisque* er godt eksempel på, hvordan smagen kan trækkes ud af skallerne i en væske og kan laves på alle krebsdyr ved at brune skallerne på en varm pande i olie og herefter koge dem i vand eller fiskefond med grøntsager og krydderurter. Bisquen tilsættes ofte vin, eddike og spiritus – såsom hvidvin, cognac eller pernod – og er som regel ledsaget af tomat for at booste umami-effekten. Det er vigtigt, at bisquen ikke koger for længe. Ønskes ekstra saft og kraft i bisquen skal alle skallerne op af gryden efter ca. 20 min. kogning og knuses i en røremaskine for at trække alle smagsstoffer ud. Herefter koges det hele endnu en gang op, hvorefter det trækker et stykke tid, inden bisquen sigtes og evt. reduceres til kraftigere smagsintensitet og tykkere konsistens. (Se opskrift på hummer bisque med ingefær og koriander herunder.).
2. *Pulver* fra tørrede krebsesdyr er eminente til tilsmagning af retter, og så er det oven i købet en bæredygtig og økonomisk måde at udnytte hele dyret på. Skallerne tørres i dehydrator eller ovn, så vandindholdet fordamper. Herefter blendes skallerne til pulver, som kan opbevares på krydderihylden og drysses over eksempelvis pastaretter eller supper. Skaldyrspulveret kan også røges eller blandes med andre urter eller hummersmør.
3. *Indmaden* fra kogt sorthummer er meget delikat og kan serveres sammen med hummerhalen eller bruges til at smagsgive dressinger såsom hummermayonnaise.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Opskrift: Hummerbisque med ingefær og koriander

Denne bisque ender ud med et asiatisk smagsudtryk, men efter samme fremgangsmåde kan den produceres med andre grøntsager og urter.

Ingredienser:

- Skallerne fra 1 hel hummer
- ½ fennikel i små tern
- 2 stængler blegselleri i små tern
- 1 gulerod i små tern
- 1 porre i tynde skiver
- 1 fed finthakket hvidløg
- ½ finthakket bananskalotteløg
- 2 modne tomater i tern
- 1 bundt koriander
- 80 g finthakket ingefær
- 1½ L vand, eller hønsefond eller fiskefond (afhænger af hvor kraftig bisquen skal blive)
- 1 dl vin
- 2 dl fløde
- Limesaft og skal
- Olie
- Salt og peber

Fremgangsmåde:

1. Varm olien i en tykbundet gryde og brun skallerne omhyggeligt ved medium varme. De må endelig ikke branke, da bisquen vil blive bitter!
2. Tilsæt fennikel, blegselleri, gulerod, porre, hvidløg, bananskalotteløg og sautér det med i et par minutter.
3. Tilsæt tomat, koriander og ingefær og sautere et minut.
4. Tilsæt vin og reducér ned til det halve.
5. Tilsæt vand eller fond og lad det simre i ca. 20 minutter.
6. Tag skallerne op af fonden og knus dem i en røremaskine.
7. Hæld det hele tilbage i gryden og kog det op.
8. Lad fonden hvile min 30 min., men gerne længere.
9. Sigt fonden og reducer den til det halve.
10. Tilsæt fløde og smag til med limesaft, limeskal, salt og peber.
11. Bisquen skummes op med stavblender inden servering.

Tip: 20 min inden servering kan den varme bisque infuseres (trække med friske urter) som koriander, mynte, citronverbena etc. Det giver en frisk aromatisk fornemmelse til suppen.

Severingsforslag:

Som tilbehør kan der serveres stykker fra hummeren, fint skårne grøntager og plukket urter.