


4 port.

FÖRÄLSKADE HAVSKRÄFTOR

Förälskade havskräftor var en stående klassiker på Restaurang Gourmet i Stockholm, som drevs av krögaren Peter Schück. Det var en av mina första favoritrestauranger, och Peter Schück var lite av en idol för mig när jag var ung. Han var tillbakadragen men mycket duktig, och gjorde några riktiga paradrätter. Han hade alla de egenskaper en duktig restauratör ska ha. 

12 stora skalade råa havskräftstjärtar
6 champinjoner
 $\frac{1}{2}$ fänkål
2 schalottenlökar
kallpressad rapsolja till stekning
3 msk Pernod
3 msk konjak
2 dl hummersås (se sid. 25)
1 dl hollandaisesås (se sid. 54)
3 msk vispad grädde
 $\frac{1}{2}$ dl hackad dragon, körvel och persilja
salt och peppar

Garnityr
havskraftskal
strimlad salladslök

1. Skiva champinjoner och strimla fänkålen tunt.
2. Skala och skär löken i halvmånar. Fräs grönsakerna i oljan någon minut, tillsätt kräftstjärtarna. Salta och peppra.
3. Vänd runt i pannan några gånger. Häll på Pernod och konjak och flambera.
4. Tillsätt hummersåsen och låt det koka i någon minut, men inte för länge för då blir kräftstjärtarna sega.
5. Ta pannan från spisen och vänd ner hollandaisesåsen, grädden och örterna.

Servering

Lägg upp på tallrik, dekorera med havskraftskal och strimlad salladslök.