

# Natfangede "Petit" Jomfruhummere

OPSKRIFTER



## Du får fra Skagenfood:

- 1 kg petit jomfruhummere (nykogte)  
Eller
- 2 kg petit jomfruhummere (nykogte)



Natfangede "petit" jomfruhummere er en udsøgt delikatesse HELT i særklasse! De pivfriske og nykogte små delikate jomfruhummere er fanget i farvandet ud for Strandby og omkring Læsø og Skagen.

Vi køber kun de små størrelse 3 jomfruhummere (der går 30-40 jomfruhummere på 1 kg) på auktionen her i Strandby kl. 10, her sælges de natfangede jomfruhummere nemlig.

De natfangede jomfruhummere er pivfriske og stadig levende, når vi køber dem, da de er fanget samme nat få timer før auktionen. Vi koger dem umiddelbart efter i 4% saltvand for at opnå smagen af søkogte skaldyr, og vi pakker dem straks efter kogning på masser af knust is. Nu er jomfruhummerne klar til at blive sendt ud til jer. Friskere og bedre bliver det simpelthen ikke - PUNKTUM!!

Vi anbefaler, at man sætter en ordentlig balje jomfruhummere på bordet. Bager eller køber et godt brød dertil, og serverer det med et par dressinger, smør og evt. en lækker salat.

Find inspiration her i opskriftshæftet også til brug af eventuelle rester. Gemmer du skallerne, så har huskokken lavet en opskrift på en vidunderlig hummerbisque, du bør prøve.



**KEND DIN FISK**  
Scan QR - og lær ALT om  
jomfruhummeren.



## Petit jomfruhummere med cocktaildressing, dilldressing og gomadressing.

### Cocktaildressing:

1 dl god mayonnaise  
1 dl creme fraiche 38%  
Saft af 1/4 citron  
0,5 spsk. koncentreret tomatpuré  
1-2 spsk. tomatketchup  
0,5 spsk. Worcestershire sauce  
2-3 dråber tabasco  
0,5 tsk. paprika  
1 tsk. sukker  
Salt og sort peber  
Rør ovenstående sammen til en dressing.

Anret dressingen i en skål.

### Gomadressing:

100 g sesamfrø  
1 spsk. sukker  
2 spsk. lys eddike  
2 spsk. soya  
4 spsk. god mayonnaise  
Evt. 1 fed presset hvidløg  
1 lime  
1 tsk. sesamolie

Rist sesamfrø gyldne på en tør pande, og knus dem derefter i en morter. Mal dem, til de fleste frø er knust. Bland med de øvrige ingredienser (sukker,

eddike, soya, mayonnaise og evt. hvidløg). Lad gerne dressingen trække i en times tid, så sukkeret opløses. Smag til med limesaft og lidt ristet sesamolie.

Anret dressingen i en skål.

### Dilldressing:

1 bundt dild  
2 dl creme fraiche 18%  
100 g god mayonnaise  
1 spsk. dijonsennep  
1 citron  
salt, peber og sukker

Pluk og hak dild fint. Rør mayonnaise og creme fraiche sammen med dijonsennep og hakket dild. Smag til med citronsaft, salt, peber og sukker.

Anret dressingen i en skål.

### Kogte jomfruhummere:

Kom de kogte jomfruhummere på et pænt fad. Brug gerne det resterende is fra kassen, de kom i, til at anrette dem på. Pynt med citron, lime og friske krydderurter.

Lun noget godt brød, og server med smør.

**Anretning:** Som vist.



## Risotto på natfangede petit jomfruhummere med ærter, mascarpone og parmesan.

### Ingredienser 4 personer:

500 g jomfruhummerhaler  
2 fed hvidløg  
3 stk. skalotteløg  
4 spsk. olivenolie, ekstra jomfru  
200 g Arborio risottoris  
2 dl hvidvin  
5 dl bouillon  
300 g ærter (frost OK)  
5 stk. forårsløg  
1 bundt bredbladet persille  
125 g parmigiano reggiano (Parmesan)  
75 g smør  
75 g mascarpone  
Salt og sort peber  
Citron  
Friske krydderurter, efter eget valg

### Jomfruhummer:

Pil de kogte jomfruhummere, og del hver hale i 3-4 stykker. Hvis du orker det, kan du jo koge en fond på skallerne, og anvende den i risottoen i stedet for grøntsags- eller hønsefonden.

### Risotto:

Hvidløg og skalotteløg hakkes fint og sautes i en gryde i ekstra jomfruolivenolie, til de er klare uden at have taget farve. Krydr med salt og peber. Risene

skylles grundigt i flere hold koldt vand, og drænes.

De skyllede ris tilsættes til gryden, og sautes i 1-2 min. til de også er klare, igen uden at have taget farve. Tilsæt hvidvin, og kog det ind til det halve. Dæk herefter risene med varm grøntsags- eller hønsebouillon og kog, mens du rører i risene. Tilsæt løbende mere bouillon, som den svinder ind. Fortsæt indtil risene er møre, men stadig har bid (det tager som regel 12-15 min.). Det er vigtigt, at du rører undervejs, ellers brænder det på.

Riv parmesanen fint, og vend den i risottoen sammen med mascarpone. Rør i risottoen, til den når op til lige under kogepunktet. Tilsæt nu smør i tern, og rør rundt, til det er absorberet.

Blancher ærterne i 1 min. i 2 spsk. kogende vand og en klump smør.

Lad risottoen hvile i 5 min. under låg. Smag nu til med salt, peber, lidt citronsaft og evt. mere parmesan. Vend til sidst de pillede jomfruhummerhaler, blancherede ærter, fintsnittede forårsløg og hakket persille i risottoen. Pynt med lidt friske krydderurter, og servér straks.

### Anretning:

Som vist på billedet. Drys lidt plukkede krydderurter over, og server evt. godt brød til.



## Jomfruhummersuppe (bisque) fra bunden.

### Ingredienser 4 personer:

1 kg jomfruhummer, hoveder og skaller  
2 spsk. Olivenolie, ekstra jomfru  
5 fed hvidløg  
2 stk. timiankviste  
12 stk. peberkorn  
2 stk. laurbærblade  
1 tsk. sød paprika  
2 spsk tomatpuré  
4 stk. skalotteløg  
1 stk. gulerod  
200 g knoldselleri  
1 stk. porre  
1 stk. persillerod  
3 dl hvidvin  
1 l hønsefond  
0,5 l fløde 38% (piskefløde)  
125 g smør  
1 spsk. citronsaft  
5 cl cognac  
Salt og peber

### Bisque:

Find en stor bredbundet gryde frem, og sæt den over på kraftig varme. Tilsæt lidt olivenolie, som varmes op, til den er brandvarm. Tilsæt nu alle skallerne, og steg dem godt igennem, mens du knuser hovederne let med en grydeske (det er vigtigt for smagen). Tilsæt letknuste hele hvidløgsfed, timian, peberkorn, laurbærblade og paprika, og lad det hele stege et par minutter. Tilsæt tomatpuré, og lad også det stege med i ca. to min. Derefter tilsættes alle grøntsager, der er skåret i mindre stykker, efterfulgt af cognac og hvidvin. Kog væden næsten væk, og

tilsæt hønsefond. Væsken skal dække skallerne. Hvis der ikke er nok, tilsætter du lidt mere hønsefond (eller vand). Lad bisquen simre ved svag varme i 20-30 min.

Blend nu suppen groft med en stavblender for at knuse skallerne yderligere. Du kan i stedet knuse dem i gryden med en grydeske. Denne proces betaler sig, og gir en fantastisk dybde og smag til suppen.

Kog suppen igennem i yderligere 10 min., og sluk for blusset. Lad bisquen trække i 10-15 min. med skallerne i. Sigt nu suppen gennem en finmasket sigte. Sørg for at få det hele med evt. ved at lægge et let pres på fyldet i sigten.

Tilsæt fløden, og kog bisquen stille og roligt ind, til den har en god afrundet smag samt en let cremet konsistens. Lige inden servering tilsættes tern af koldt smør, som enten piskes i med et piskeris eller endnu bedre blendes i med en stavblender. Dette giver en god cremethed til suppen, og den vil få en lidt skummende effekt på toppen. Smag til med salt, peber, et lille pift citronsaft og evt. mere cognac.

### Anretning:

**Fif:** Har du kogte jomfruhummere tilbage, kan disse pilles og dumpes i suppen 30 sekunder før servering.

Alternativt smager suppen også godt med stegte jomfruhummerhaler, gambas, tigerrejer, kammuslinger eller et stykke stegt hvid fisk som fx torsk, kuller eller helleflynder.



**skagenfood.dk**

Kundeservice tlf. 7020 0630. Mandag - torsdag kl. 09.00 - 12.00 og 13.00 - 16.00. Fredag kl. 09.00 - 12.00 og 13.00 - 14.00.

Mail: [kundeservice@skagenfood.dk](mailto:kundeservice@skagenfood.dk)