

Forløb: Smagen af jomfruummer

Forfatter: Simon Sørensen

Side 1



Retter med jomfruummer

Herunder ser du to retter med jomfruummer som er meget forskellige i udtryk, tilberedning og madkultur. Pico de Gallo, hvor jomfruummeren bliver tilberedt af syren fra lime i salsaucen der denaturerer jomfruummerens proteiner, ligesom når man laver ceviche. Tarteletter med porcheret jomfruummer med en velouté baseret på jomfruummer fond. En smart måde at udnytte hele jomfruummeren, og få masser af jomfruummersmag, uden at skulle bruge mange.

Pico de Gallo

Den ene ret jomfruummer Pico de Gallo, er inspireret af en mexicansk tomatsalsa. Salsaen spises overalt i Mexico og varierer fra område til område og fra sæson til sæson. Vi vil nok mere vurdere retten som en salat, men i Mexico kaldes det en salsa (sauce), fordi den ofte tilberedes i en morter og knuses ligesom en pesto. I denne version tilsættes rå jomfruummer haler. Rettens navn, Pico de Gallo (hanens næb) har, som så mange andre navne på retter en betydning. Nogle kilder fortæller, at navnet stammer fra salsaens små udskæringer, som har form som fuglefoder. Andre kilder fortæller, at navnet refererer til den stærke krydding med tabasco – stærk som et hak på tungevn fra hanens næb!

På skærebrættet ses ingredienserne til retten og her er jomfruummerens friskhed alfa omega.

Version I



Forløb: Smagen af jonfruhummer

Forfatter: Simon Sørensen

Side 2



SMAG for LIVET

Fremgangsmåde

Alle ingredienser skæres i passende små stykker. Tabasco, limesaft, limeskal, og evt. koriander og mynte mortes eller hakkes og blandes grundigt og smages til med salt. Avokado, tomat og rødløg skæres i passende stykker. Kom evt. rødløgene i iskoldt vand i 10 minutter for at tage den værste løgsmag væk. Pil Jomfruhummeren, ligesom til stegte jomfruhummer. Skær ud i passende stykker og vend med salsaen, avokado, tomat og rødløg. Server straks.

Version 1



Version 2



Forløb: Smagen af jomfruhummer

Forfatter: Simon Sørensen

Side 3



Gastronomisk udfordring:

Tartelet med jomfruhummer

Den anden ret Tartelet med jomfruhummer er inspireret af en klassisk tartelet. Tarteletten er fransk af oprindelse og betyder lille tærte. Her hjemme laves tærten mest på butterdej med 144 lag.

Denne version er lavet med croissantdej, som har knap så mange lag. Sauce er lavet på en velouté af jomfruhummerfond. Fyldet består af pocheret jomfruhummer og nye grøntsager



Udfordring

Lav din fortolkning af en tartelet med jomfruhummer med følgende bensespen:

En "lille" tærtebund baseret på en fed gærdej med flere lag.

En sauce baseret på jomfruhummer fond.

En fyld med pocheret jomfruhummer og 3 elementer af årstidensgrønt.