

Kongekrabbe og muslinger

Personer: 4

Ingredienser:

2 store ben af kongekrabbe
2 spsk smør
2 kvist rosmarin
8 store muslinger
2 bakker spinat
4 vagtelæg
1 bagekartoffel
1 l vand
30 g salt
olie til fritering
1 dl muslingefond
1/2 dl fløde
citron saft



Krabbe:

krabbe kødet tages ud af skallerne uden at lave skader på kødet. der efter rulles kødet i køkkenfilm og pochers ved 70 grader i 3 min. kødet skal steges på pande med smør og rosmarin.

Muslinger:

muslingerne klargøres og steges på pande med smør og rosmarin.

Spinat:

Skyl og rens spinaten. Der efter skal den blanchers i salt vand, og her efter ned køles i isvand. Spinaten skal i en blender og køres til en glat puré. Sigt puréen fint, og smag den til.

Vagtelæg:

Vagtelæg skal koge 2,20 min og skal køles af i isvand for at stoppe men for at blive hård kogte. Pil ægene og halvér ægene på midten, drys med salt, og varm dem en smule.

Chips:

Skær chips ud i den form som du gerne vil havde dem, her efter skal de blanchér i kogende vand 30 g salt i 30 sek. Tør skiverne og fritér dem i olie.

Sauce:

Kog fong og fløde sammen til det tykner og bliver cremet. Smag til med salt og citronsaft.