



Mama
Brown

Hummer med orangesauce og syltet fennikel



2 personer



50 minutter



Februar 2024

Ingredienser:

- 2 stk hummer á 350 gram (jomfruhummer kan også bruges)
- 1 bundt dild
- 1 citron
- 3 laurbærblade
- hele sorte peberkorn
- 3 fed hvidløg

Syltet fennikel:

- 1 fennikel
- frisk dild
- 2 spsk smagsneutral olie
- 1 spsk honning
- 2 spsk hvidvinseddike
- salt/peber

Orangesauce:

- 4 appelsiner
- 1 tørret stjerneanis
- 6 spsk rørsukker
- 50 gr koldt smør

Tilbehør:

- sprød, grøn salat
- knasende sprød baguette/brød

I en gryde med rigeligt vand tilsættes godt med salt, lidt frisk dild, en hel citron skåret over, 2-3 laurbærblade, en håndfuld hele peberkorn, 3 fed hvidløg. Kog hummeret i 8 minutter, når vandet koger. Sluk herefter og lad den hvile i vandet i 15 minutter.

Skær fennikel over i to halve, og snit den fint. Vend den i en skål med frisk dild, eddike, olie, honning og smag til med salt og peber. Dild doserer du efter personlig præference. Smag dig frem.

Pres saften af de 4 appelsiner, og sigt pulpen fra, ved at hælde saften gennem en si. Kog saften med rørsukker, stjerneanis - og når det er reduceret efter cirka 20 minutter, fjerner du stjerneanis og monterer sauceen med kold smør. Giv sauceen 5 minutter mere på varmen, og den er klar.

Enten flækker du hele hummeren på langs og serverer den åben, i skallen, ellers piller du halen og anretter halen som på billedet. (Kødet fra klørne er skam også velkommen). Sørg for at få en bid med af det hele, når retten nydes - det er en eksplosion af kærlighed på en tallerken!

Velbekomme!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk

champagne**for**alle

BUBBLES MATTER