



Hummer risotto



2 personer



60 minutter



Édition 1 - Michelin

Ingredienser:

- 2 hele hummere
- 200 gr risottoris
- 2 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- 2 citroner
- 1 dl tør hvidvin
- 8 dl grøntsagsbouillon
- 50 gr parmesan, revet
- 50 gr koldt smør
- 2 spsk smagsneutral olie
- frisk dild og persille
- salt/peber

Start med at flække din hummer; du skal bruge kødet fra klørerne og halen, som gerne skal være hel. Kog nu haler og klør i 8 minutter, mens det stadig er i skallen. Smid dem i en skål med isvand for at stoppe kogningen.

Hak dine skalotteløg fint, knus hvidløgsfed. Steg i olie og tilsæt risottoris. Når risene har absorberet olien og smagen fra løg og hvidløg, tilsætter du hvidvin, saften fra 1/2 citron – og lader det reducere. Når hvidvin er absorberet, tilsætter du halvdelen af din bouillon, og når det er absorberet helt af risene, tilsætter du den sidste halvdel lidt efter lidt, til du har den konsistens på dine ris, du ønsker. Når konsistensen er opnået, tilsætter du parmesan, og når det er rørt ud, tager du risottoen af varmen, monterer den med smør og smager til med salt og peber.

Mens du laver din risotto, klipper du ned gennem midten af halernes skal, så du forsigtigt kan få dem vendt ud. Sørg for at få endetarm ud. Klørerne banker du åbne, og happer kødet ud. Steg de hele hummerhaler i smør – og kødet fra klørerne hakker du og steger med. Giv kødet 1 minut på hver side. Hvis du er ekstra kæk, så tilføj du lige smørret, som du har stegt hummerkødet i, inden du monterer risottoen med parmesan og koldt smør. Det har nemlig fået masser af smag.

Anret som på billedet og top af med dild, persille – og til sidst river du citronskal ud over. Velbekomme & skål!



Find flere opskrifter fra Mama Brown på Instagram @mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

