

Krabbetimbale m/ marineret laks - skaldyrscreme

6 skiver fersk laks
Salt – peber – olie
2 spsk. gin
250 gr. krabbekød uden skal
1 stk. avokado
1 stk. rødløg
1 spsk. capers
¼ bdt. Koriander
75 gr. youghurt 10%
1 stk. lime – saft og skal
Salt – peber

creme:

1 kg. Jomfruhummerskal
½ stk. porrer
1 stk. løg
3 fed hvidløg
2 spsk. tomatpure
¼ dl. Vineddike
½ fl. Hvidvin
1 l hønsefond
Olie
salt – peber

Krydder laksen med salt og peber.

Pensel med olie og gin. Lad det trække i et par timer.

Rens løg og avokado - hakkes meget fint.

Vendes med plukket krabbekød.

Vend limesaft i.

Rør youghurt, capers og limeskal i.

Smag til med salt og peber.

Kom korianderblade i.

Læg laksen i en smurt portionsform.

Kom krabbeblandingen i - sættes på køl.

Brun jomfruhummerskallerne af i olie.

Rens grøntsagerne - skæres i tern og komme på.

Tilsæt tomatpure - vendes og lad det simre i ca. 5 min.

Kom vineddike på - lad det koge væk.

Tilsæt hvidvin og fond - lad det simre i ca. 20 min.

Blendes og sigtes.

Kog fonden ned til der er ca. ¼ l - afkøles - den skal være meget kold.

Pisk fløden meget stiv.

Vend den kolde skaldyrssauce i.

Smag til med salt og peber.

Pynt retten med tomatpure.