

Muslingesuppe med grøn karry, limeblade og kokosmælk

1 kg muslinger (rensede)

200 g grofthakkede urter: fennikel, gulerødder, citron, hvidløg, løg, og dildstilke

2 spsk rapsolie

½ fl hvidvin

½ spsk salt

Urterne brunes godt af i olien, tilsæt muslinger, salt og vin og dampes under låg i 8-9 min.

Imens koges følgende op til suppe:

2 tsk grøn karrypasta (ristet let i lidt olie)

2 ds kokosmælk

5 limeblade

½ liter fløde

½ liter vand og 1 hønsebouillon terning

Væsken fra muslingerne tilsættes suppen sammen med muslingerne, smag evt til med salt. Groft hakket dild og salturt drysses over til sidst.

Dennis Navntoft

Køkkenchef

Nørgaards Højskole

Opskrifter:

1. Separat opskrift.
2. Købt færdig
3. Vagtelæg koges 2 min, deles og caviar kommes på.
4. Torskefilet saltes let med havsalt og lidt sukker, pakkes i film og hviler et døgn, rognen renses og drænes, krydres med salt, peber, finthakket rødløg, revet citronskal, dild og ½ dl olivenolie pr 200g
5. Helt friske jomfruhummer haler pensles med smeltet baconfedt og linsteges med brænder, krydres med havsalt. Mayo: 1 æggeblomme, 1 knsp safran, ¼ tsk sennep, 1 spsk citronsaft, 1 tsk salt, 2 spsk olivenolie røres sammen og piskes med rapsolie til ønsket konsistens (ca 1 dl)
6. Pighvarfilet skæres i passende stykke og steges i brunet smør og krydres. Ærterne balanceres og moses med lidt fed creme fraiche, salt, peber og en smule af stegesmørret, pyntes med ærteskud
7. Laksefilet tørsaltes 1 døgn, skylles og tørres, røges ved 15 grader i 36 timer og hviler på køl 1 døgn. Fedt og skind skæres fra. Agurk skrælles og kernerne fjernes. Skæres i små tern og krydres med peber, citron og dild.
8. Frisk kammusling tørres godt af og steges ved høj varme i brunet smør og krydres med havsalt og peber. Gulerødder skæres i tynde strimler og overhældes med lun lage af: 1 del eddike, 1 del vand, 1 del sukker, ½ del citronsaft og trækker mindst 6 timer. Hakket løvstikke tilsættes.
9. Østers åbnes og renses. Stilles jævnt i den dybe skal, tilsættes ½ tsk champagneeddike og ½ tsk brunet smør. Bages i forvarmet ovn 2-3 min ved 200 grader og drysses med rigeligt finthakket purløg.