

RECEPT

Lubb på asiatiskt vis

4 portioner

Lubbfilé	800 gr	Congac	2 ms
Hummer (kokt)	2 st	Saffran	0,5 g
Skogsöra (japansk svamp)	50 gr	Grädde	6 dl
Bambuskott	50 gr	Sweetchilisås	3 msk
Chili spansk peppar	1 st	Koriander	4 kvistar
Hummersås	5 dl	Jasminris	4 dl
Tomatpuré	1 msk	Koriander	4 kvistar

Rensa hummern och bryn skalen i ugnen med tomatpure och lök. Rosta i ugn, 225 grader i 10 min. Lägg skalen i kastrullen täck med vatten låt reducera till hälften. Sila av skalen. Ta tillvara på fonden, håll på grädde, saffran och congac. Reducera ytterligare till hälften. Dela upp hummerklor och stjärt som blandas med sweetchili och hackad spansk peppar chili samt skogsöra (svamp) och bambuskott. Innan servering ska detta fräsas lätt i olivolja.

Skär lubbfilén i 1 cm tjocka skivor. Pocheras i sjudande vatten (lätt saltat).

Upplägning: Hummer och svampragu, nypocherad lubb, därefter den ljuvliga hummersåsen, som toppas med färsk koriander. Riset serveras vid sidan om.

