Kamskjell med blomkålpuré og smørsaus

Ingredienser



Blomkålpuré:
♥ 1 blomkålhode (ca. 700 gram)
♥ 50 g smør
♥ 1 ts flaksalt

Asparges:
♥ 500 g grønne asparges
♥ 1 ts salt

Smørsaus:
♥ 3 sjalottløk
♥ 1 ss hvitvinseddik
♥ 1 dl hvitvin
♥ 2 dl kremfløte
♥ 150 g smør (kaldt og i terninger)
♥ kvernet salt og hvit pepper

Kamskjell:
♥ 1 ss smør
♥ 1 sjalottløk
♥ 12–16 store kamskjell
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ frisk gressløk
♥ hjemmelaget gressløkolje

Fremgangsmåte

Blomkålpuré:
Kutt blomkålen i buketter. Ha dem i en kjele med vann og kok til de er møre (ca. 15 minutter).

Sil av vannet og la resten av vannet fordampe. Dette er viktig for konsistensen på blomkålmosen.

Mos blomkålen med en stavmikser. Tilsett smøret og kjør videre med stavmikseren slik at smøret fordeler seg jevnt i blomkålpuréen. Smak til blomkålpuréen med flaksalt.

Asparges:
Skjær av de nederste 2–3 cm av aspargesene og skrell bort det ytterste laget med en potetskreller.

Legg asparges i kokende, saltet vann i ca. 5 minutter, så de blir møre. Hell av vannet.

Smørsaus (se eget innlegg **HER**):
Finhakk sjalottløk. Ha dette i en kjele sammen med hvitvinseddik og hvitvin. La dette småkoke i noen minutter slik at væsken nesten fordamper helt.

Tilsett kremfløten. Kok opp sausen på nytt og la deretter småkoke mens du visper i den til væskemengden reduseres til omtrent halvparten.

Ta da kjelen av platen. Pisk inn kaldt smør i terninger. Ha i noen terninger av gangen og pisk kraftig for hånd mens smøret smelter og blander seg med sausen. Denne prosessen (emulsjon) gjør at det danner seg en tykk og kremete smørsaus.

Sausen er klar til servering.

Kamskjell:
Ha smør og fint hakket sjalottløk i en stekepanne. La løken litt steke på middels varme til den blir myk og blank.

Ha kamskjell i pannen og la dem steke i det varme smøret i et par minutter, til de får en gyllen og fin stekeskorpe på begge sider (vær nøye på at du ikke steker dem for lenge).

Servering:
Bruk dype tallerkener. Ha blomkålpuré, asparges og stekte kamskjell på tallerken.

Øs over varm smørsaus. Kvern over salt og pepper.

Dryss over litt fint hakket gressløk og drypp over gressløkolje.

Serveres straks.

Tips

♥ **Gressløkolje** er lett å lage (se eget innlegg **HER** på Det søte liv). Gressløkolje kan lages klar flere dager i forveien og oppbevares i kjøleskapet.

♥ Når du lager smørsausen, er det viktig at du følger beskrivelsen av fremgangsmåte nøye. Sausen må ikke koke etter at du har pisket inn smøret, ellers vil sausen lett kunne skille seg. Det er derfor lurt å lage sausen rett før servering, så den allerede er varm. Dersom dette ikke er mulig og du vil varme opp sausen etter at den er ferdiglaget, går det fint, men du må være ekstremt forsiktig slik at sausen hele tiden holder seg under kokepunktet.

♥ Beregn 3–4 kamskjell per porsjon hvis du vil servere denne retten som forrett. Du får best resultat om du får tak i store kamskjell. Bruker du fryste kamskjell, bør de tines i kjøleskapet over natten.

♥ På serveringsdagen pleier jeg å starte med å lage klar blomkålpuréen og koke asparges. Smørsausen tilberedes og kamskjellene stekes rett før servering. Det er svært viktig at du ikke steker kamskjellene for lenge, ellers blir de seige! Det holder gjerne med til sammen 1–2 minutter. Kamskjellene skal få god stekeskorpe, men fortsatt være litt rå inni.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kamskjell-med-blomkalpure-og-smorsaus