

Jomfruhummer i ravioli med citronconfit



INGREDIENSER PR. KUVERT:

Lardo eller saltet røget spæk, 300 gr. jomfruhaler, olivenolie, 2-3 citroner, 200 gr, sukker, rucola-salatblade.

TILBEREDNING:

Lardo eller saltet røget spæk skæres i meget tynde skiver (evt. på pålægsmaskine).

Læg spæk-skiverne på et stykke bagepapir. 2 små jomfruhummer-haler (beregnet ca. 300 gram pr. person) lægges på hvert stykke spæk. Krydr med lidt olivenolie og salt. En tynd skive spæk (Lardo) placeres ovenpå hver. Sættes nu i ovnen ved 50-60 grader i ca. 5 minutter eller indtil spækket er glasklart.

2-3 citroner - gerne økologiske og ellers grundigt vaskede - halveres - er blevet presset og saften sat til side og bruges senere. Citronskallerne, der blendes, er skåret i kvarte og er kogt op mod 25 gange. Efter hvert opkog kommer skallerne i koldt

vand og koges igen for at trække bitterstofferne ud af citronskallerne.

Citronsaften er sammen med 200 gram sukker kogt til en kraftig sirup, som de kogte citronskaller blendes sammen med.

Den blendede masse sigtes.

Fordeles på tallerkenen sammen med jomfruhummeren i lardoen.

Der pyntes af med rucola-salatblade, lidt mere olivenolie og knust sort peber.