

Henrik J. Henriksen

Hummer



Kardinal Forlag

Henrik Johannes Henriksen

Hummer

Kardinal Forlag



Hannen til venstre kan gjenkjennes ved at de første halebena er gjort om til forplantningsorgan og hunnen har en mye bredere hale for å kunne ha rom til å bære med seg rognen.



Hårene på bl. a halen er følehår, som hummeren bruker for å danne seg et kart over sine omgivelser.



1. Deling av hummer.

Over hodet på hummeren er det en «T» en tverrgående linje og en langsgående.

Sett spissen av en stor kokkekniv i dette «krysset», med eggen pekende fremover.

Stikk kniven resolutt igjennom hodet og før deretter eggen like resolutt ned mot fjøla og deler hodet.

Snu deretter hummeren og del deretter resten.

Fjern tarmen som går langs med halen.

2. Hva er korall?

1. Paven er magesekken til dyret og fjernes med en gang.

2. Korallen er forstadiet til rogn er den grønnsvarte posen i hodet/halen på hunndyret og er fantastisk til korallsmør

3. Korallsmør.

Hummerkorallen blandes med temperert smør og kan brukes til å vispe inn/montere sauser eller kan sprøytes på hummerkjøttet før gratinering.

Det får en nydelig rosafarge når den blir varm.

Klørne er ulike. Den ene, knusekloen, er meget kraftig og brukes til å knuse skalldyr med, den andre, saksekloen, er slankere og fungerer som et våpen.



Røkt hummer

(Middag til 2 pers)

2 hummere
1 bunt med urter f.eks rosmarin,
salvie og timian
litt brunet smør
1 sitron
brød og eventuelt estragon-majones,
bare smør eller god olje

Del hummeren og åpne klørne litt. Varm opp en side av grillen med noen briketter eller kull. Legg et steketermometer på andre siden og sett på et lokk. Når temperaturen er rundt 140°C, legger du urtebunten rett på kullet og hummerene lengst unna varmekilden. Sett på lokk og la stå i ca 10 min. Del sitronen i to og grill rett over kullet de siste to minuttene. Server med sitronen, gjerne litt surdeigsbrød og eventuelt en estragonmajones.

Grillet hummerhale med ingefær- og korallsmør

(Forrett til 2 personer)

2 hummere på ca 5-600g,
4 ss smør
1 korall
2 ts revet ingefær
1 ts lime
½ fedd revet hvitløk.

Denne oppskriften er tuftet på minst en hunnhummer. Har du ikke det, kan du for eksempel bytte ut korallsmøret med ingefærsmør eller en chilimajones

Drep hummeren i kokende vann og ta den opp med en gang. Riv av halen. Hode og klør kan for eksempel brukes til bisque (se side 21), suppe (se side 38, 39 el 41) risotto (s 120) eller linguine all'arragosta (s s128). Masser smøret mykt med en gaffel. Mos inn korallen, ingefærer, hvitløk og tilslutt lime. Klipp opp ryggen til hummeren og åpne den litt. Stikk et grillspyd igjennom på langs for å holde halen rett. Fordel smøret på det to hummerene. Legg hummeren med snittflaten opp på en så varm grill som mulig og sett på lokk. Grilles i ca 5 minutter til kjøttet er så vidt gjennomstekt og serveres.

Hummer med estragonmajones

(Middag til 2 personer, forett til 4)

2 hummere på 5-600 g
4 ss brunet smør
4 ss estragonmajones (oppskrift s 242)
4 ss innkokt kjøttkraft
3 vårløk, finsnittet
1 bunt med kjøvel, grovhakket
2 ss sprøstekt sjalottløk (oppskrift s 230)
2 ss fjærehinne

Drep hummeren og del den i to. Fjern paven. Åpne klørne litt. Sett grillelementet på ovnen på fullt. Pensle hummeren med brunet smør og sett på brett midt i ovnen. Rist tangen lett i en tørr panne til den blir sprø. Stek i ca 10 minutter. Ta hummeren ut av ovnen og pensle den med litt mer smør. Fordel majonesen over, deretter kjøttkraften, knus over tang og dryss over sjalottløk, vårløk og urter. Server med formloff (oppskrift s. 287)



Grillet hummerhale
med ingefær og korallsmør



Hummer med estragonmajones





Fritert og woket hummer

(Middag til 2)

- 1 hummer på ca 1,2 kilo eller to små
- 1 ss maisenna
- 3 ss hvetemel
- ½-1 liter solsikkeolje
- 1 ss sesamolje
- 2 ss fersk ingefær i tynne lange strimler
- 1 fedd hvitløk i skiver
- 2 sjalottløk i tynne skiver
- 3 vårløk i syltynne skiver
- 1 liten bunt med koriander og/eller nga gai grovt kuttet
- 1 lite glass søt risvin eller
- 1 lite glass tørr hvitvin og 2 ts sukker
- 1 ss nam prik pao (søt chillijam)

Til denne oppskriften kan du bruke all slags hummer, men jo større jo bedre

Drep hummeren i kokende vann. Varm opp oljen i en kjele. Oljen skal stå ca 3 cm over bunnen. Kutt hummeren i 2-3 cm skiver, hale, hode og klør. Ha mel og maisenna i en bolle og vend hummerstykkene i denne. Friter i to til tre omganger i den varme (180°C) oljen i et par minutter og vend stykkene underveis. Ta dem ut og la de renne av på kjøkkenpapir. Varm sesamoljen i en wok eller stor gryte. Fres ingefær, hvitløk og sjalottløk i noen sekunder på høy varme før du har i hummerstykkene, heller på vin og chilijam. Vend godt noen ganger før du har på urter og serverer. Gjerne med jasminris eller sticky rice.

Dampet hummer med hvitvinssaus

(Middag til 2 personer, forett til 4)

- 2 hummere på 5-600 g
- 4 ss brunet smør
- 4 ss estragonmajones (oppskrift s 242)
- 4 ss innkokt kjøttkraft
- 3 vårløk, finsnittet
- 1 bunt med kørvel, grovhakket
- 2 ss sprøstekt sjalottløk (oppskrift s 230)
- 2 ss fjærehinne

Smelt en spiseskje. Smør i en vid kjele og ha i sjalott- og hvitløk. La det frese, men ikke bli brunt. Ha i halve hummere med kjøttssiden opp, hell over et glass med hvitvin og sett på et tett lokk. Skru ned varmen eller trekk den litt til siden og la den dampe i 7-10 minutter. Legg skalldyrene på et fat og legg noe over for å holde dem varme. Kok inn restene i kjelen med fløteskvetten til 1/3 og visp tilslutt inn smøret. Hell litt over hummerne og server resten ved siden av .

Gratinert hummer

- 2 stk hummer
- korallsmør:
- ½ ts. hakket hvitløk
- ½ ss hakket sjalottløk
- ev ½ ts. revet ingefær
- ½ sitron, saften
- ca 100 g usaltet, temperert smør
- hummerkorall eller en eggeplomme

Har du en hunnhummer (dette kan du se av bredden på halen, hannhummeren er mye smalere) så er det oftest korall i hodet/halen. Dette er forstadiet til rogn og ligger som en grønsvart pølse i øverste del av kroppen og MÅ brukes om det finnes. Denne oppfører seg som egg og koagulerer ved varme samt at den skifter farge til rødt og rosa! Dette gjør den perfekt til f. eks gratinering. Har du ikke korall, kan du erstatte det med en eggeplomme. Sett ovnen på kun grillelement. Del/rens hummeren som vist på forrige side. Mos smøret med en gaffel sammen med korall (eggeplomme), hvitløk, sjalottløk (ev ingefær) og sitron til det er en helt jevn konsistens. Smør smøret på snittsiden av hummeren og press litt inn i klørne. Legg alle på et stekebrett med kjøttssiden opp og sett det midt i ovnen i mellom 5 og 9 minutter. Kjøttet skal være blitt akkurat fast og så vidt kunne løsnes fra skallet. Serveres bare med litt hvitt brød ved siden av.

Fritert og woket hummer



Høstens gastronomiske høydepunkt er for mange hummeren.

I generasjoner har den vært regnet som en av våre fremste råvarer og en eksklusiv delikatesse som på grunn av vår kalde og rene kyst, mangler sidestykke i resten av verden. Det er bor like mange tilberedningsmuligheter i en hummer som det er teiner i sjøen i oktober, men likevel ender flesteparten i en kjele med kokende vann.

I denne boken tar matskribent og kokk Henrik J. Henriksen deg med på et dypdykk i hummerens verden og utforsker dens enorme gastronomiske potensiale. Her presenterer han et hundretalls oppskrifter på tilberedning av hummer, så vel som alt av tenkelig passende tilbehør. Her er også et grunnkurs i hummerfiske og alt annet du trenger å vite om Havets kardinal.