

Kräftravioli med havskräftstjärtar



4 personer

Pastadeg

150 g durumvetemjöl
8 äggulor
½ msk olivolja

Mät upp mjölet i en bunke. Gör en grop i mitten där du lägger äggulorna och oljan. Nyp ihop degen snabbt. Knåda sedan degen väl på mjölat bord.
Slå in i plastfilm och låt vila någon timme. Degen håller sig i kylskåp ett par dagar.

Kräftfond

1 kg havskräftskal
3 morötter
2 palsternackor
¼ rotselleri
3 gula lökar
1 fänkål
6 vitpepparkorn
1 timjankvist
4 lagerblad
1 dl tomatpuré
2 msk olivolja

Skala och skär grönsakerna i små tärningar.
Spola kräftskalen i kallt vatten.
Fräs skalen i olivoljan, tillsätt grönsakerna och tomatpurén och låt fräsa med en stund.

Slå på vatten så att det täcker (2,5 -3 liter) och tillsätt kryddorna. Låt det hela koka upp och sedan stå och sjuda i ca 10 minuter.

Dra grytan av spisen och låt fonden stå i ca 30 minuter innan du silar den. Fonden kan frysas in.

Sås

5 dl kräftfond
3 msk smör

Koka ihop fonden tills 1,5 dl återstår. Vispa i smöret. Smaka av med salt(försiktigt) och vitpeppar. Håll varm.

Ärtpuré

2 dl ärtor
1 msk smör

Förväll ärtorna. Mixa dem till en slät puré. Smaka av med salt och vitpeppar.
Ta undan 2 msk till raviolin.
Vispa i smöret i resterande puré. Tillsätt lite vatten för att få lagom konsistens. Värm upp precis innan servering.

Ravioli

½ burk kräftstjärter i laké
(ca 25 st)
(eller 4 skalade
havskräftstjärter)
1 äggvita
¾ dl vispgrädde
3 msk reducerad kräftfond
1 sats pastadeg
2 msk ärtpuré

Se till att alla ingredienser till raviolin är väl kylda.
Kör kräftstjärter, äggvita och vispgrädde kort med stavmixer till en färs. (stjärterna skall **ej** mixas sönder helt)
Smaka av med salt, vitpeppar samt den reducerade kräftfonden.
Passera med hjälp av en sil.

Kavla ut pastadegen mycket tunt. Ta ut 16 rundlar, ca 7 cm i diameter. (förvara rundlarna under en fuktig duk)
Splitsa en rund ring med färs, stor som en femkrona, i mitten av rundeln. Fyll hålet med ärtpuré.
Lägg på en rundel och kläm ihop kanterna med hjälp av en gaffel.

Koka raviolin i saltat vatten. Använd en stor kastrull med mycket vatten. Koka dem 3-4 minuter. Ta upp dem med en hålslev.

Kräftstjärter

4 skalade havskräftstjärter
olivolja

Precis innan servering, halstra stjärterna i olivolja.
Krydda med en aning vitpeppar

Servering

dillkvist

Lägg upp två ravioli på en sträng av ärtpuré. Lägg kräftstjärten bredvis och skeda kräftsåsen runt och över stjärten.
Garnera med en liten dillkvist.