

Pilgrimsmussla med jordärtskocka, rökt sidfläsk och kaviar



Recept för fyra personer

4 pilgrimsmusslor
2 stora jordärtskockor
4 schalottenlökar
1 nypa socker eller lite honung
50 gram rökt sidfläsk, helst ekologiskt
2 msk smör
1 dl ljus kycklingbuljong
1 ½ dl torrt vitt vin
½ tsk kumminfrön
4 tsk svart kaviar
1 morot
1 pkt bacon används till dekoration på musslan.

Servering

Lägg upp en skiva jordärtskocka och en skiva lök på en tallrik och toppa med först en mussla sedan en liten skiva bacon. Avsluta med en sked svart kaviar och ringla lite av skyn runt. Fördela tärnat sidfläsk i buljongen. Garnera med torkade morotsstrimlor.

Beredning

Koka sidfläsket i vatten i ungefär 30 minuter. Ta upp ur vattnet och skär i tärningar och lägg i en ugnsfast form med bakplåtspapper. Strö på lite kummin. Grilla i ugnen under grillen tills tärningarna fått lite färg och börjat släppa fett.

Skala jordärtskockorna och skiva i 1 cm tjocka skivor. Skala lökarna. Stek sidfläsket i en stekpanna tillsammans med jordärtskockor och hela lökar. Tillsätt en nypa socker eller honung för få fin gyllene färg på grönsakerna. Tillsätt vin och buljong och sjud i 25 minuter på låg värme. Ta upp grönsaker och fläsk och koka ner buljongen tills ungefär 4 msk återstår. Vispa ner ett par msk smör och smaka med salt och peppar innan servering

Skala moroten och svarva. Torka i ugnen på 100 grader i 20 minuter tills de är spröda.

Stek pilgrimsmusslorna i lite smör tills de fått fin gyllene färg. De behöver bara en knapp minut på varje sida.