

# Vitlökshalstrade havskraftor/scampi med Pannacotta på selleri och consommé

## 4 personer

8 havskraftstjärtar eller scampi

1 vitlök finhackad  
½ dl rapsolja  
4 svartrötter  
8 körsbärstomater  
1 dl tomatjuice  
2 msk olivolja  
dill, finhackad  
salt och socker

200g stjälkselleri  
2 dl grädde  
2 gelatinblad  
salt och peppar

1 ½ dl skaldjursfond/consommé  
1 gelatinblad



## Gör så här

1 Pannacotta: Koka sellerin mjuk tillsammans med grädden på svag värme så den inte bränner i botten. Mixa den slät och rör i de blötlagda gelatinbladen. Salta och peppra. Klä en brödform med plastfolie. Häll i och låt stelna. Smeten i botten skall vara ca 2-3 cm tjock/djup.

2. Gör en fond på skal och koka ner ordentligt så den får en skarp smak och sälta. Om färdig fond: värm och koka eventuellt ner till rätt styrka och mängd. Rör i gelatinbladen. OBS! skeda över selleripannacottan. Ställ kallt och låt stelna. Täcket skall vara några millimeter.

3. Skala svartrötterna och koka dem "al dente" i citronvatten. Stek i smör före servering.

4. Tomatsås: Lägg tomaterna i kokande vatten i ca 4 sek. Kyl och skala dem. Koka tomatjuice med lite finhackad vitlök, olja, salt och socker  
Lägg i tomaterna, koka tills de är halvmjuka. Lägg i dillen och servera.

5. Stek skaldjuren i vitlök och olja några minuter

6. Lägg upp: Svartrot i botten, sedan tomatröran och överst skaldjur Bredvid placeras pannacottan.