

## Hummermarmite

### Ingredienser 4 portioner:

2 humrar	0,5 g saffran
1 msk rapsolja	1 dl torrt vitt vin
1 röd paprika	1 liter vatten
1 röd chili	400 g krossade tomater
2 vitlökar, King Solo	0,75 dl pressad citronsaft
1 schalottenlök	1 dl pressad apelsinsaft
½ fänkål	1 tsk salt
1 msk tomatpuré	1 krm mald vitpeppar
5 stk tomater	

### Garnering

Marulkfilé  
1 msk rapsolja  
1 tsk salt  
1 krm mald vitpeppar

### Tillbehör

Saffranskockt ris  
Aioli



### Tillagning:

Sätt ugnen på 250 grader. Ta ur humrarna och lägg köttet i kylan. Krossa hummerskalen och fräs i oljan i en gryta i ca. 15 minuter.

Kärna ur paprika och chili och rosta dom i ugnen tills skalet svartnat. Ca 10 minuter.

Skala och hacka vitlök och schalottenlök. Ansa och hacka fänkålen, spara lite av det gröna till garnering. Tillsätt paprika, chili, de båda löksorterna, och fänkålen i grytan och låt fräsa med ca 5 minuter. Rör i tomatpurén och fräs 5 minuter till. Tärna tomaterna, lägg dom i grytan och tillsätt saffran. Häll över vin och vatten och koka ca 30 minuter utan lock.

Sila och spara buljongen. Reducera till ca. hälften. Smaksätt med citron- och apelsinsaft. Salt och peppar.

Stek fisken i oljan ca två minuter per sida. Salt och peppar. Värm hummerköttet hastigt

Lägg upp ris, fisk och hummer i djupa tallrikar. Häll den heta buljongen över. Garnera med det gröna från fänkålen alt. dill.

Servera med aioli

### Aioli 8 portioner

6 st vitlöksklyftor  
3 st äggulor  
1,5 dl neutral olja  
0,5 tsk salt  
1,5 tsk äppelcidervinäger  
1 knivsudd Cayennepeppar.

Pressa vitlök i en skål, vispa ner äggulorna och vispa sedan ner olja droppvis. Smaka av med salt, äppelcidervinäger och cayennepeppar.