

Timbale aux Ecrevisses avec sauce Nantua

En härlig kräfttimbal med dillkräftsås.



Du behöver för 15 portioner

1 kg. färsk laxfié

1kg. frusna kräftor

1 stor burk kräftstjärter

Rejält med färsk dill

1/2 tub tomatpuré

1,5 l vispgrädde

8 ägg

2 morötter

1 gul lök

Salt o Cayennepeppar

Kräfthuvud för dekoration

Plockade dillkvistar till serveringen

Gör så här:

Timbal.

Skär ner laxfilén i centimeter stora kuber.

Kör dem i mixern till en slät färs.

Tillsätt salt för att binda färsen

Lägg i 4 ägg och slå i långsamt 0,5 l vispgrädde, finhackad dill, tills du fått en slät och fast färs.

Smaksätt med Cayennepeppar.

Fyll formarna till hälften och lägg i 3 st. kräftstjärter och fyll sedan opp till topp.

Grädda timbalerna i vattenbad i 175 gr. i c:a 30 min och känn av med sticka.

Sauce Nantua

Skär ner morötter och lök och svetta av dem i en gryta med smör.

Häll i kräftspadet och koka upp.

Dela kräftorna och ta bort huvudet för dekoration.

Lägg i skal med innehåll i grytan och grovkrossa kräftorna.

Hacka och lägg i dillstjälkarna.

Reducera ner till ungefär hälften och tillsätt ½ tub tomatpuré

Tillsätt 1 l vispgrädde och koka upp försiktigt under omrörning.

Smaka av och tillsätt ev. mer dill och cayennepeppar.

När såsen känns färdig, sila av och om så behövs, red av med Maizenamjöl.