

Oppskrifter 21.6.2003 - Klubbmøte hos Sigurd

Kamskjell Melba

6 rensede kamskjell, kun muskelen
4 løvtynne loffskiver, 15 x 4 cm uten skorpe
200g grønne frosne erter
1dl vann
1/2 ss pisket krem
1/2 ss olivenolje
karripulver
4 ss kokosmelk
saft av 1/2 lime
smør til steking
salt
pepper
kajennepepper
4 ss kaviar (Osietra, Severuga, eller hva man har råd til)

Skjær kamskjellene i tynne skiver. Legg kamskjellskivene taksteinsvis på brødet.

Kjør ertene sammen med 1 dl kokende vann i en blender. Gni pureen gjennom en sikt. Varm den deretter i en kasserolle, tilsett pisket krem og smak pureen til med salt.

Stek kamskjellterten i smør med brødet ned i pannen. Dryss over litt salt og pepper. Når brødet er jevnt stekt, er tertene ferdig. Rør litt karripulver ut i olivenolje. Varm kokosmelken og smak den til med limesaft, salt og kajennepepper.

Anrett melba'en på pureen.

Drikke

Chateau de Maligny, Chablis 1. Cru