SKALDJUR

Carpaccio på pilgrimsmussla

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Vill du imponera på frugan, maken eller dina gäster? Se då till att bjuda på denna carpaccio på pilgrimsmussla med syrad gurka, risvinägrett, citrusmajonnäs, forellrom och friterat rispapper! Dina gäster kommer tappa hakan! :)

Det är ett gäng olika steg i receptet, men jag kan lova att det är så värt det! Man rimmar pilgrimsmusslorna för att ge dem lite fastare konsist och fylligare smak. Rimning är en gammal konserveringsmetod som innebär att man saltar fisk eller kött så att den håller för längre förvaring.
#Cheffraimansmat - Klicka på länken för att komma till min instagram

INGREDIENSER

Rimlag till Pilgrimsmussla
10-12 st pilgrimsmusslor
1 liter vatten
1 dl salt

Risvinegrette
0,5 dl olja

2 msk mirin
3 msk risvinäger
1 st citronjuice + sezt
salt efter smak

1-2-2 Lag till gurkan
1 del champagnevinäger
2 delar socker
2 delar vatten
1 st gurka (skalad, urkärnad och tärnad)

Citrusmajonnäs
3 st äggulor
4 dl matolja
1 st juice från citron
salt efter smak

Resterande
1 burk ca 50gram forellrom
1 ark rispapper
1 ask wasabiört (valfritt)

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med rimlagen till pilgrimsmusslorna. Blanda vatten och salt och rör om tills att saltet lösts upp. Lägg pilgrimsmusslorna i rimlagen och låt ligga 20 minuter.
Lyft sedan ur musslorna och lägg dem på en kökshandduk för att suga upp överflödig vätska. Sätt sedan in musslorna i frysen någon timme för att de ska bli enklare att skiva tunt. (När du skivar musslorna så lägg dem direkt över på enskilda tallrikar. Du behöver 2-3 st musslor per portion.)

2. Blanda ihop 1-2-2 lagen.
Skala gurkan och gröp ur kärnhuset. Skär den i kuber, valfri storlek.
Lägg gurkan i lagen och låt ligga ca 40 minuter.

3. Slå majonnäsen. Vispa först äggulorna fluffiga med hjälp av en elvisp, i ca 2 minuter.
Tillsätt sedan oljan i en jämn och tunn stråle tills du når önskad konsistens. Jag föreslår en relativt tjock majonnäs för att kunna smaka upp med citronjuice, vilket gör att majonnäsen blir lite rinnigare då du tillsätter vätska.
Smaka upp med salt.

4. Värm upp olja i en djup kastrull.
Fritera rispappret i ca 20 sekunder, så det fluffar upp sig och blir vitt.
Lyft upp dem ur kastrullen och lägg på en en kökshandduk för att suga upp överflödig olja.

5

Blanda ihop risvinägretten och börja montera ihop förrätten.
På den skivade musslan ringlar du över lite risvinägrett, lägger på gurka (utan lagen), citronmajonnäs, forellrom och friterat rispapper.
Försök lägga upp som på bilden för att få ihop alla smaker i varje tugga!
Smaklig måltid!