



KAMSKJELL PÅ SAFRANSAUS

FOR 4 PORSJONER:

- 16 store kamskjell
- 1/2 ss smør
- 2 sjalottløk, finhakket
- Havsalt
- Svart pepper
- 150 ml hvitvin, tørr
- 250 ml fiskekraft
- 200 ml crème fraîche
- 8-10 safrantråder, oppløst



FREMGANGSMÅTE:

Skyll kamskjellene i kaldt vann og tørk dem godt. Skill rognen fra skjellene og legg begge deler til side på et rent klede. Varm opp smøret og tilsett sjalottløkene. Dekk til og la det surre på svak varme til de er gjennomsiktige.

Legg kamskjellene i pannen, kok på svak varme i 1 minutt og krydre. Tilsett også rognen og kok i ytterligere 1 minutt. Ta kamskjellene og rognen ut av pannen og hold dem varme.

Tilsett vinen til sjalottløkene og kok inn til ca. 2 ss gjenstår. Rør inn fiskekraften og reduser til omtrent 1/2 kopp. Tilsett crème fraîche og den oppløste safranen og la det småkoke til sausen har tyknet lett.

Fordel sausen på 4 tallerkener og anrett kamskjellene og rognen på toppen.