

Hotta upp kräftskivan med karibiska influenser

Gör som kändiskocken Edin Dzemat och starta kräftsäsongen med ett annorlunda kräftkoncept: karibisk kräftskiva. Med kräftor och tillbehör influerade av Västindien och med nubben utbytt mot Tullamore XO Caribbean Rum Cask, får du en spännande twist på din kräftskiva.



Kinesiska jumbo, turkiska vildfångade eller svenska signalkräftor serveras till pajer, västerbottenost och nubbe - sällan väntar några större överraskningar när den svenska kräftsäsongen drar igång.

För att ändra på det presenterar kändiskocken Edin Dzemat en kräftskiva med karibisk touch, tillsammans med Tullamore D.E.W. Här har Dzemat, som tidigare arbetat på bland annat prisbelönta Noma i Köpenhamn, varit kapten för svenska kocklandslaget och vunnit Kockarnas kamp (2016), kokat kräftorna i Tullamore whiskey och tagit fram passande tillbehör till det karibiska temat.

- Kräftor kan ätas på en mängd olika sätt och jag ville utmana den svenska traditionen. Tullamore får också en avgörande roll i tillagningen just för att den utmanar; en whiskey med koppling till den karibiska romen - det passar både mitt syfte, smaken och kräftskivans tema perfekt, säger Edin Dzemat. Tullamore D.E.W. XO Caribbean Rum Cask Finish är trippeldestillerad malt- och grainwhiskey, lagrad på noga utvalda fat som tidigare använts för att lagra Demerararom. Att Tullamore valt att använda fat som tidigare lagrat rom är ingen tillfällighet; den karibiska romen har nämligen en koppling till Irland. Under 1600 och 1700-talet emigrerade över 50 000 irländare till Västindien, där deras whiskeykunskaper användes för att framställa karibisk rom. Med sin gyllengula färg och sina karamellsöta och tropiska inslag är XO Caribbean Rum Cask Finish en perfekt blandning mellan irländsk whiskey och karibisk rom.

Recept - Edin Dzemats karibiska kräftskiva

Chilimajonnäs

3 äggulor

3 teskedar senap

3 teskedar vitvinsvinäger

8-10 dl matolja

1 tsk chilipulver alt. färsk chili efter smak

Salt

Gör så här:

Vispa ihop äggulorna med senap och vitvinsvinäger.

Vispa försiktigt ner oljan, först långsamt i en tunn stråle och öka sedan takten när det binder.

Majonnäsen är klar när den är krämig i konsistensen.

Tillsätt chilipulver alternativt färsk chili efter smak och styrka på chilin.

Avsluta med att smaka av med salt.

Karibisk sallad

300 g lila spetskål

100 g skivad och skalad ananas

2 röda paprikor

2 cl citronsaft av lime

50 g strimlad vårlök

Färsk koriander

Gör så här:

Strimla alla grönsaker fint.

Skär ner ananasen i tunna skivor.

Toppa med koriander och avsluta med limejuice. Smaka av med salt och peppar.



Karibiska kräftor

2 ½ L vatten

1 dl salt

3 sockerbitar

20 g spansk körvel

50 g citrongräs

2 dl Tullamore D.E.W.

Gör så här:

Koka upp vatten i en stor gryta.

Koka upp vatten, whiskey, salt, sockerbitar, citrongräs och spansk körvel i en annan gryta.

Kontrollera att alla kräftor är levande och skölj dem i kallt vatten.

Lägg ner 25 kräftor, ca 1 kg åt gången i det kokande vattnet.

Ta upp dem efter 1 minut med hålslev och lägg dem direkt i den kokande kräftlagen.

Koka 8-10 minuter från det att lagen kokat upp.

Låt kräftorna kallna i lagen.

Tullamore D.E.W. XO Caribbean Rum Cask Finish

Artikelnr: 82239-01 **Pris:** 379 kr **Alkohol:** 43%.