

Kändiskock och whiskeyjätte lanserar karibisk kräftskiva



Kinesiska jumbo, turkiska vildfångade eller svenska signalkräfter 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** nu 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.

- Kräfter 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. Nya 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.



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 ananassen 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:** 369 kr **Alkohol:** 43%.

Om Edin Dzemat

Edin föddes i Bosnien men flyttade som barn till Gislaved där han först intresserade sig för matlagning. Han har arbetat på prisbelönta Noma i Köpenhamn, vart delägare för Linnea Art Restaurant i Göteborg (som han även drev i fem år), varit lagkapten för svenska kocklandslaget (2013-2015) och vunnit TV-programmet Kockarnas kamp (2016). Edin Dzemat har även drivit restaurangen Brasserie By EDz på Kosta Boda Art Hotel.