

Lobster fra diavolo

Ingredienser

Hummerfond

600 g Kokt hummer
3 msk Brandy
2 msk Smör
1 tsk Salt
4 dl Vatten

Kryddig tomatsås

2 st Schalottenlök
4 klyftor Vitlök
6 st Tomat
400 g Konserverad tomatkross
0,5 msk Strösocker
0,25 tsk Svartpeppar
0,5 st Färsk röd chili
1 msk Smör
2 dl Hummerbuljong
0,5 tsk Salt
350 g Tagliatelle

Bjud på läcker hummerpasta i kryddig tomatsås.

Förberedelsetid: 00:20

Tillagningstid: 00:35

Svårighetsgrad: Medel

Portioner: 4

Tillagning

Hummerfond

1. Börja med att ta bort benen med en vridande och dragande rörelse. Ställ dem åt sidan. Knäck klorna med hammare. Vrid och dra dem från kroppen. Vanligtvis kommer du att kunna bända klo kött ut med fingrarna.
2. Ta tag i svansen med en hand och vrid tills svansen lossat från huvudet. Ta bort den svarta röret som löper på insidan och använd därefter en vass kniv för att skära svansen på hälft. Ta vara på allt hummerkött!
3. Bryn smöret i en kastrull och lägg i hummerhuvud, och alla stora skalbitar. Fräs i 2 minuter och tillsätt därefter brandy.
4. Tillsätt vatten och koka i 10 minuter tills buljongen reducerats med hälften. Sila buljongen och ställ åt sidan.
5. Hacka hummerköttet grovt och ställt åt sidan.

Kryddig tomatsås

1. Finhacka lök, vitlök och chili.

2.
Skålla tomaterna och skär i tärningar.

3.
Fräs lök, vitlök och chili i smör. Tillsätt tomat och tomatkross och låt sjuda i 5 minuter. Tillsätt hummerbuljong och sjud tills såsen tjocknat. Krydda med salt och peppar och smaksätt med socker. Sjud i ytterligare 15 minuter.

4.
Koka upp vatten under tiden och tillsätt pastan. Koka i 8 minuter och dränera i ett durkslag.

5.
Blanda pastan i tomatsåsen och tillsätt hummerköttet. Servera varm.