

Forløb: Smagen af jonfruummer

Forfatter: Simon Sørensen og Louise Beck Brønnum

Side 1



## Guide step by step vejledning Jonfruummer

### Klargøring og tilberedning:

Vi spiser halen og indmaden (især koralen) på jomfruummerne. Da kødet er meget fint og primært består af proteiner, kan det tilberedes rå, rimet, gratineret, stegt eller kogt. Ens for alle tilberedningsmetoder er at det ikke må for meget, da musklerne trækker sig sammen og bliver sejt og tørt, i stedet for saftigt og mørt. For eksempel, hvis man vil koge hallerne, skal de blot have et opkog og derved næste blot pochéres, mere end egentlig koges. Klørerne indeholder ikke meget kød og bruges derfor sammen med skallerne til at koge fond på – en såkaldt bisque, hvor jomfruummerskaller og -klør brunes på en pande eller bunden af en gryde og koges i 20 minutter med vand, urter og grøntsager. Herefter tages skallerne op, og knuses enten med en grydeske eller rørema-skine. Dette er for lettere at kunne frigive og ekstraherer smagen af skallerne over i kogevandet. Så gives skallerne et nyt opkog i kogevandet fra før, fjernes og reduceres ned. Den kan blive til en cremet suppe med fløde og cognac eller bruges som fond i risotto - en himmelsk smagsoplevelse.

Herunder ser du, hvordan jomfruummeren gøres klar til forskellige serveringer  
Til gratinering



Forløb: Smagen af jonfruummer

Forfatter: Simon Sørensen og Louise Beck Brønnum

Side 2



SMAG for LIVET

Jomfruummeren flækkes med en skarp kniv fra ryggen eller maven



Tarmen fjernes



Forløb: Smagen af jonfruummer

Forfatter: Simon Sørensen og Louise Beck Brønnum

Side 3



SMAG for LIVET

Smør med persille og hvidløg (evt. rasp) fordeles på halen



Jomfruummeren gratineres i salamander eller tilberedes oven/grill i ca. 2-3 minutter



Forløb: Smagen af jonfruummer

Forfatter: Simon Sørensen og Louise Beck Brønnum

Side 4

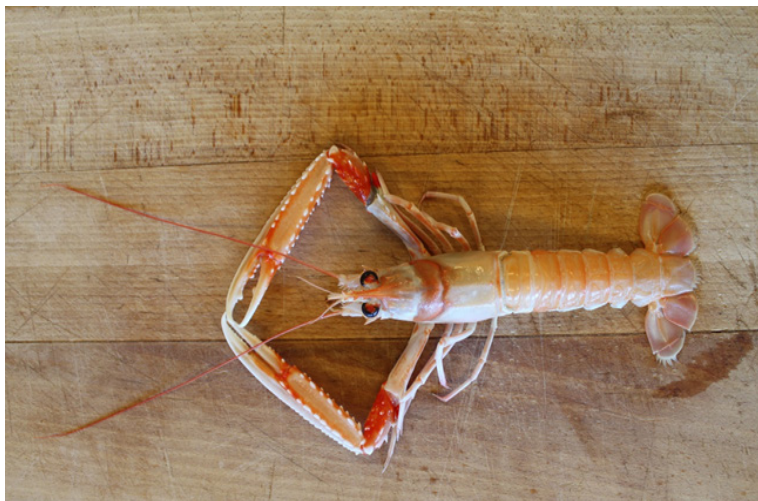


SMAG for LIVET

## Smørstegt

1) Jomfruummeren lægges på skærebrættet

2) Jomfruummerens hale vrides forsigtigt fra side til side og løsnes fra kroppen



3) Klem halen til skallen giver et lille knæk

4) Tag forsigtigt skallerne af



Forløb: Smagen af jonfruummer

Forfatter: Simon Sørensen og Louise Beck Brønnum

Side 5



SMAG for LIVET

5) Træk i halens midterste led, så tarmen/røvsstrengen trækkes ud af halen



Røvsstrengen

6) Billede af hale, krop og tarmen



Forløb: Smagen af jonfruummer

Forfatter: Simon Sørensen og Louise Beck Brønnum

Side 6



SMAG for LIVET

- 7) Skub en træpind gennem halen, for at holde halen lige under stegningen.  
Alternativt, kan en palet gøre jobbet under stegningen



- 8) Halen steges i olie og smør på ryggen



Forløb: Smagen af jonfruummer

Forfatter: Simon Sørensen og Louise Beck Brønnum

Side 7



SMAG for LIVET

10) Halen krydres med salt og serveres straks



11) Stegt jomfruummerhale må gerne tilberedes med en lidt undertilberedt (men lun) kerne.

