



# KAMSKJELL

Kamskjell er en fantastisk råvare vi har mye av i Norge. Prøv å få tak i ferske kamskjell i butikken. Er du litt usikker på hvordan du åpner skjellet kan du få en i butikken til å vise deg fremgangsmåten. Kamskjell må steikes lett for å beholde den gode smaken og muskelen blir veldig seig hvis de steikes for lenge. Beste fremgangsmåte er en veldig varm steikepanne og kort steiketid. Hvis jeg får kamskjellene dagsferske synes jeg at det er fantastisk å servere dem rå i tynne skiver toppet med litt god olivenolje, salt og pepper



- Geir André Sjørnsen, Gastronom Catering

Stekte kamskjell

2 kamskjell pr kuvert

Blomkålkrem:

1 blomkålhode

30 gram setersmør

2 ss mascarponeost

Salt

Del opp blomkålen, spar noen mini blomkålbuketter til steiking.

Kok blomkålen mør i vann, sil godt av etterpå. Ha deretter blomkålen i en blender med smør og mascarpone. Smak til med salt.

Mini blomkålbukettene du har holdt igjen steikes på sterk varme i en steikepanne, rett før du legger opp maten

Kamskjellenene er det siste du tilbereder før servering. De rensede kamskjellene steikes kort tid på hver side, saltet med grovt salt og nykværnet sort pepper rett før servering

Lag en stripe med blomkålkrem på tallerken, legg på kamskjellene og pynt med stekte blomkålbuketter, kjørvellblader og persilleolje.

Persilleolje lages ved at en har persilleblader i kokende vann i 2-3 sekunder og deretter kjøler de av i iskaldt vann. Kjør litt olivenolje sammen med de forvlede persillebladene i en blender. Sil blandingen

## Vinanbefaling

Til denne retten vil jeg anbefale en Riesling. Mange mener at dette er den beste italienske rieslingen en kan få tak i. Ellers kan en jo selvsagt bruke en god Riesling fra Østerrike, Tyskland eller Frankrike.

Vajra Langhe Riesling 2008

Polnummer: 45635(Bestillingsutvalget)



Geir André Sjørnsen – [gastronomcatering.no](http://gastronomcatering.no)