

Linguine med rejer og mandler

- **Portioner** 4 personer
- **Forberedelse og tilberedning** 1 time 30 minutter
- **Sværhedsgrad** middel
- **Bæredygtighed** Nogle af bestandene af dybvandsrejer i Italien og i Middelhavet har det godt.
- **Sæsonfangst** Rejerne kan købes hele året.
- **Bevarelsesmæssig mindstereferencestørrelse** = 20 mm

Ingredienser

Ingredienser til rejerne

- 20 store rejer
- 4-5 isterninger til rejesaucen

Ingredienser til fonden

- 1 stængel blegselleri
- 1 gulerod
- 2 fed hvidløg
- 1 løg, skåret i halve

Ingredienser til urteolien

- 1 fed hvidløg
- 2 søde italienske peberfrugter (grønne 10-15 cm)
- 1 stærk chili

Ingredienser til bisquen (sauce)

- 1 stængel blegselleri
- 1 gulerod
- 1 løg
- laurbærblade
- 500 g isterninger

Ingredienser til mandelcremen

- 100 g smuttede mandler
- 600 g vand
- mandelmel blandet med 2 spsk. ekstra jomfruolivenolie og et nip salt

Ingredienser til pastaen

- 240 g linguine af hvide (smal båndpasta) (60 g pr. person)

Ingredienser til anretningen

- 6 søde italienske peberfrugter (grønne 10-15 cm)
- 4 enebær
- 1 spsk. hel sort peber
- revet skal af ½ økologisk citron
- laurbærblade
- 16 vilde asparges (karse eller brøndkarse) og et lille bundt flerårig stolthenriks-gåsefod (eller vejbred – eller andre spiselige urter fra haven eller naturen såsom skvalderkål eller kørvel – eller grønne asparges)

Tilberedning

Tilberedning af rejerne

- Blancher rejerne i saltet vand i et par minutter, sæt dem til side, og afkøl dem i iskoldt vand. Pil rejerne, brug eventuelt en lille køkkensaks.
- Lav en sauce ved at blende 1/3 af hovederne og skallerne med isterninger (4-5) og ekstra jomfruolivenolie (2-4 spsk.) i en kraftig blender.
- Si saucen gennem en fin sigte.

Tilberedning af bouillon

- Kom 1/3 af hovederne og skallerne, blegselleri, gulerod, løg, 2 fed hvidløg, enebær og citronskal i en gryde med ½ liter vand.

Tilberedning af urteolien

- Kom 4 spsk. ekstra jomfruolivenolie, 1 fed hvidløg, 2 finthakkede søde italienske peberfrugter og et lille stykke af en frisk chili i en gryde.
- Steg i et par minutter (højst 2 minutter), tag gryden af varmen, og lad den trække.
- Mens den stadig er varm, hældes olien over rejerne. Tilsæt et nip salt, og bland det hele med en ske.

Tilberedning af bisquen

- Tilbered den sidste 1/3 af hoveder og skaller ved at riste dem på en pande med en smule koncentreret tomatpuré.
- Tilsæt 1 stængel blegselleri, 1 gulerod, løg og laurbærblade. Tilsæt isterninger (500 g), og lad bisquen koge i ca. 10 minutter.
- Si bisquen gennem en sigte, og kog den ind til en tyktflydende sauce.

Tilberedning af mandelcremen

- Blend de smuttede mandler med 300 dl vand.
- Når blandingen er jævn, tilsættes yderligere 3 dl vand og et nip salt.
- Kog mandelcremen langsomt op til 100 °C på 10 minutter.
- Blend igen i 2 minutter på højeste hastighed.

Tilberedning af pastaen

- Kom pastaen i kogende vand, og kog den i 4 minutter. Hæld vandet fra, og kom pastaen i en sauterpande med rejefonden.
- Når pastaen er "al dente", tilsættes et par spiseskefulde rejebisque, og det hele koges ind kortvarigt.
- Tilsæt vilde asparges, brøndkarse, karse, gåsefod eller andre urter efter årstiden.

Anretning

- Tag sauterpanden af varmen, og tilsæt rejerne.
- Rist mandelmelet i ovnen ved 200°C.
- Server pastaen anrettet med nogle dråber af saucen, nogle dråber mandelcreme og et drys ristet mandelmel.
- Afslut med lidt vilde asparges og gåsefod (eller andre urter), som du tidligere har kogt i saltvand.