

Kogning af fjordrejer:

Fjordrejer er for mig den ultimative sommer-råvare der sammen med aspargesene symboliserer forår, sommer, sol, blå himmel og den frihed der er forbundet med livet på denne årstid.

Duften af de første fjordrejer der rammer en varm pande eller en fjordrejebisque der står og bobler, har brændt sig ind på min hjernebark og vækker med det samme minder der øjeblikkeligt bringer mig tilbage til min fortid som ung kok, der for første gang fik skærpet sanserne af en overflod af saftige lokale råvarer på restaurant Tinggården i Asserbo. Fjordrejer har ved tilberedning en helt unik særegen parfumeret duft, næsten på niveau med safran.

Kogning af fjordrejer:

Det ER et pillearbejde, så start i god tid

500 g friske og levende fjordrejer 3 l vand

30g havsalt

15g sukker

Evt en god håndfuld dild stilke

Fremgangsmåde

Kom vand, salt, sukker og dildstilke i en gryde og kog det op.

Kom fjordrejerne i og kog dem i ca 2 min. Til rejerne skifter farve eller til vandet lige akkurat begynder at småkoge igen. Hæld straks fjordrejerne i en stor sigte så de kan køle hurtigt af.

Hvis du laver en noget større portion end overstående så kog af flere omgange, da de ellers risikere at blive over eller underkogte og så er de mildest talt ikke sjove/umulige at pille.

Når fjordrejerne er kølet let af og kun er lune/stuetemperatur, sættes pilningen i gang, (køleskabskolde fjordrejer er meget svære at pille uden at de går i stykker) Hold rejen i halen med den ene hånds pege- og tommelfinger og fjern rygskjoldet med neglen fra den anden pegefinger. Fjern haleskjoldet med et lille tryk og løft derefter hovedet ved et lille tryk på siderne og kom kødet fra den lille reje i en skål

