

# Zadnja želja jadranskega Škampa

(apetajzer za 4 osebe)

lista:

- 12 velikih debelih jadranskih škampov
- moška pest kozic
- 4 ravno prav zreli in ravno prav veliki paradižniki
- korenje
- 4 jajčni rumenjaki (sveži in domači, če se le da)
- velik krhelj česna
- 2 žlički rjavega sladkorja
- par ščepev solnega cveta
- ženska pest listov sveže bazilike
- par najboljših brizgov briškega oljčnega olja
- par brizgov oljčnega olja iz tropin oljk (monini al kej podobnega)\*

1) Korenček operemo in z lupilnikom za krompir odstranimo zgornjo plast. Ostali korenček olupimo na tanke trakove.

2) šalša

Pečico segrejete na cca 150 stopinj. V manjši keramičen pekač brizgnite monini\* in potresite z malo rjavega sladkorja. Krhelj česna olupiš in ga razkosaš najprej na polovico in potem še enkrat vsako polovico na polovico po daljši stranici. Del opranih listov bazilike naseklajte na drobno.

Zrele paradižnike operi in jim čez vrhnji del z ostrim nožem, brez milosti, vrišite križ. V svežo paradižnikovo rano nato s prstom potlačite česen, nasekljano baziliko, in da bo malček zapeklo po živem paradižnikovem mesu, še ščepec solnega cveta v vsakega.

Vse štiri tako preparirane paradižnike daj v pekač. Še en brizg moninija\* in še enkrat potresi preko rjavi sladkor. Pekač daš v pečico, ki jo nastaviš na žganje od spodaj in zgoraj + ventilator. Naj zrak lepo kroži približno 25 minut, oziroma toliko časa, da paradižniki postanejo mehki kot spužva. Ko se to zgodi, pa našponaš za 5 minut na max vročino in daš grillanje od zgoraj, da se naredi malček temne skorje.

Vsebina v pekaču mora biti zdaj tako mehka in krhka, da jo brez napora speštaš z navadno vilico.

Izid je zelo lepa šalša.

3) Na štedilnik pristaviš lonec z vodo, da zavre. Tačas olupiš repe osmih škampov in joh ločiš od zgornjih delov. Olupiš tudi repke kozic. Vso rakovo meso, vključno s preostalimi celimi škampi vržeš v vrelo vodo in prec odstaviš iz ognja in pustiš da se rakovina nežno skuha (cca 5 min)

4) rumenjaki

Tačas pristaviš nov lonec z vodo, da zavre. Pripravi štiri kvadrate živilske folije, v vsakega loči po en rumenjak in zavij v mošnjičke. Ko voda zavre, vržeš mošnjičke v njih in pustiš da vrejo dve minuti. Nato hitro odstaviš in vrelo vodo zamenjaš s hladno. Rumenjaki so v tem času rahlo zakrknili, notranjost pa je sočna in oranžna.

Pripraviš 4 fensi kozarce (3 deci), ki si jih prej malo pogrel v ohlajajoči se pečici.

5) sestavljanje

Vse je pripravljeno za sestavo super silvesterskega apetajzerja:

V vsak kozarec brizgneš nekaj briškega oljčnega olja in v njih vliješ pol šalše. Enakomerno po kozarcih razdeliš kozice in repke škampov, dodaš preostanek bazilikinih listov, spet zaliješ s preostankom šalše in dodaš trakove korenčka. Za semi finale iztisneš iz mošnjičkov rumenjake, da se lepo razlijejo po vsebini, dodaš par zrnec solnega cveta ... za grand finale pa še cel jadranski škamp.

**Če bi bil jaz jadranski Škamp na death rowu bi bila moja zadnja želja uton v takem apetajzerju.**

Da bo recept popoln:

MRR (macerirana rumena rebula) Ferdinand 2008

Soundtrack: Fela Kuti - Zombie

