

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Fjordrejer

Jeg fik mit flygel på en lidt sjov måde. Jeg fik det i 1992 hvor jeg var på Bispebjerg hospital og besøge min far, der havde lungekræft og var ved at dø. Det var en lørdag og på vej hjem ringede jeg til Annie som jeg boede sammen med på det tidspunkt, og spurgte hende om der var noget jeg skulle have med hjem, ja, sagde hun, lidt skalotteløg. Jeg kørte så til Irma i Rødovre centrum som jeg vidste havde skalotteløg. I Rødovre centrum lå der dengang en stor musikforretning som jeg fra tid til anden besøgte. I kælderen havde Brødrene Christensen et kæmpe udvalg af klaverer og flygler. En af brødrene sad og lavede regnskab og da jeg spurgte om jeg måtte prøve, kikkede han knap op (jeg havde træsko og joggingdragt på) Lidt efter på vejen hjem blev jeg enig med mig selv om at det flygel måtte jeg have og ringede tilbage. Jeg vil gerne have det flygel, jeg lige har prøvet, men jeg vil have 10.000 kr. i rabat og det skal leveres i Slangerup i dag inden 16.00. Jeg tror han faldt ned af stolen, her havde han overset en forretning, og jeg tror at næste gang der komme een ind i forretningen i træsko og træningsdragt, så rejser han sig nok. At finde et flygel der passer en så godt, er som at vinde i lotto og jeg vil tro man skal prøve 1000 forskellige før end man lige rammer det eneste ene..

**Fjordrejer er en dejlig spise og så tager den tid og man får både godt brød og god kold hvidvin til, og så høre den sig forsommeren og sommeren til, samtidig kan man sidde og glæde sig over at i Tivoli koster en rejemad med 150 gr. fjordrejer 396 kr. på Færgetroen, eller 198 kr. for 75 gram.**

**Hele hemmeligheden bag en letpillet fjordreje er hverken hvordan eller med hvad man koger den, men den skal absolut være frisk, allerhelst spillevende, men under alle omstændigheder frisk. Man ser på en fjordreje om den er frisk ved at den skal være klar, allerhelst glasklar men ikke grå, så er den umulig at pille, derudover kan man selvfølgelig lugte til den, den skal ligesom alt andet fisk lugte at hav og ikke fisk.**

**Man køber til 2 voksne som hovedret: 1 kilo friske fjordrejer som hjemtages og skylles i flere hold koldt vand**

# Jarl & Jettes opskriftkort

**og tang og små fisk frasorteres, i mellemtiden har man i en stor gryde kogt rigeligt vand, med ca. 40 gr. salt (4 store tsk.) og Rejerne gives et enkelt opkog. Derpå slukkes og gryden tages af og stilles i koldt vand og afkøles hurtigt. Dertil gammeldags surbrød koldt smør og masser af koldt hvidvin, og de næste 1-2 timer er der skaldyrsgilde. Skallerne fra fjordrejerne afbrændes i cognac og koges i lidt hvidvin sammen med lidt urter. Resultatet bliver fremragende -- og kan bruges som en fornem sauce til fx hvide fisketyper som havtaske eller havkat fx - eller til pasta, eller som et pikant pift til fiskesuppen.**

**Bon appetit**

