Skaldyr og fisk-chowder



Denne fyldige suppe er en af mine nyeste retter. Den er lavet en af de dage, hvor kreativiteten og sanserne intuitivt leger sammen. Det blev til en slags amerikansk chowder-suppe (derfor er der majs i), men med en mere koncentreret og smagfuld fond, som man får i en bouillabaisse. Servér den endelig som hovedret med en god intens hvidvin til.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 60 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 12 tigerrejer, ikke tilberedte, men optøede
- 8-12 store kammuslinger, optøede
- 1 kg blåmuslinger
- 700 g fast, hvid fisk uden ben (fx torsk, havtaske, kulmule, kuller eller lyssej)
- 1 mellemstort løg
- ½ fennikel
- 1 spsk. smør til stegning
- 1 mellemstor tomat
- 2 spsk. smør
- 2 spsk. mel
- 3 spsk. fiskebouillon (gerne den fra Oscar)
- 1 spsk. grøntsagsbouillon
- 1 tsk. groft salt
- ½ tsk. friskkværnet peber
- 3-4 safrantråde
- 2 dl hvidvin
- 1½ majskolbe
- 0,5-0,75 liter kogende vand (vandet fra kogning af majskolber)
- 2-300 g friske grønne ærter (bælget)

Tilbehør: lækker flute eller ciabattabrød

Fremgangsmåde

Til denne ret anbefaler vi



Château Arrogant Frog Chardonnay
The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig
Varenr. 1489236



Murphy-Goode Chardonnay
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6445236



Riesling Trocken, Kiedricher
Weingut Robert Weil
Rheingau, Tyskland
Varenr. 4259036



Vire-Clesse
Domaine Denis Jeandeau
Bourgogne, Frankrig
Varenr. 1467536

Blåmuslingerne kan du forberede om formiddagen og gemme i køleskabet. Pas på - du kan blive syg af at spise dårlige muslinger, så husk altid, at levende muslinger skal være lukkede, mens de åbne muslinger slås mod bordkanten, og hvis de ikke lukker sig, skal de smides ud. Rens muslingerne godt i koldt vand.

Kom ca. 2 dl vand i en stor gryde. Når det koger, hælder du muslingerne i og damper under låg i 5 minutter. Ryst gryden løbende. Tag gryden af varmen og kassér uåbnede muslinger. Pil muslingerne ud af deres skal - bortset for 10-12 stykker, som gemmes med skal til at pynte suppen med.

Kog majskolberne i ca. 10 min. Tag dem op, og gem vandet (hold det varmt). Når kolberne er let afkølede, kan du skrabe majskernerne af. Sæt til side.

Skær fisken i store tern (ca. 4 x 4 cm), og tjek, at der ikke er ben i.

Hak løg og fennikel fint, og steg i smør ved meget svag varme i ca. 10 min i en stor suppegryde, uden at de tager farve. Hak tomaten og tilsæt, steg i 5 min. Kom 2 spsk. smør i, og lad det smelte. Drys mel over, rør godt. Kom hvidvin i. Dette kan også forberedes tidligere og gemmes på køl, indtil det skal bruges (varm det blot op igen).

Rør fiske- og grøntsagsbouilloner i det kogende vand fra majskolberne (0,5-0,75 liter). Kom salt, peber og safrantråde i, og rør godt. Hæld det i suppegryden. Kom majskernerne i. Lad simre 5 min, og smag til. Er smagen for stærk, kan du komme lidt ekstra vand eller en lille sjat fløde i.

Kom tigerrejer og kammuslinger i og kog i 2 min. Kom fisken i, og kog i yderligere 2 min. Put til sidst muslingerne i (både dem med og uden skal). De skal bare varmes i suppen. Servér straks. Lad gæsterne selv drysse de rå grønne ærter på suppen, som de vil.