



Provencalsk fiskesuppe med Rouille

Denne elegante provencalske fiskesuppe er en koncentreret i smagen og cremet i teksturen dog uden at indeholde fløde. Rouille giver den et pift og lidt fylde. En meget fin forret som gerne ledsages af et ligeså fin glas Champagne eller dens italiensk udgave: Franciacorta.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 1 time og en halv

Antal personer: 8

Ingredienser

Fiskesuppe

- 4 jomfruhummere
- 1 fladfisk (rødtunge, ising eller lignende)
- 1 lille rødfisk eller mulle
- ½ kg fiskeben
- 1 rød peberfrugt
- 1 helt hvidløg
- 1 løg
- 1 gulerod
- 3 stilke bladselleri
- 3 store tomater
- 2 spsk. koncentreret tomatpuré
- Timian, persille, dildstilke bundet sammen til en buket
- 1 spsk. revet citronskal
- 3 dl hvidvin
- Lidt olivenolie
- 1 flutes
- 200 g revet ost, gerne Comté, Gruyere eller lignende

Rouille

- 1 æggeblomme
- 1 spsk. hvidvinseddike
- 1 tsk. Dijonsennep



Til denne ret anbefaler vi



**Champagne Carte d'Or
Empreinte Brut**

Champagne Doyard-Mahé
Champagne, Frankrig

Varenr. 1177636



**Champagne Carte d'Or
Empreinte Brut**

Champagne Doyard-Mahé
Champagne, Frankrig

Varenr. 1177636



Pouilly Fuissé, Secret Minéral

Domaine Denis Jeandeau
Bourgogne, Frankrig

Varenr. 1516936



**Riesling Trocken, Dhröner
Hofberg**

Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland

Varenr. 4265236





- 1 fed hvidløg
- ½ tsk. tomatpuré
- Lidt chili
- 1 dl jomfruolivenolie
- Salt og peber

Fremgangsmåde

Fiskesuppe

Skær fisk og jomfruhummer ud i grove stykker, rengør og skær grøntsagerne i grove stykker. Opvarm en stor tykbundet gryde, kom lidt olie i, brun grøntsagerne let og kom så fiskestykkerne og jomfruhummer ved. Brun det godt igennem, tilsæt tomatpuré, citronskal, krydderurtebuket og hvidvinen. Kog det godt igennem og tilsæt så vand, så det dækker. Kog i 20 minutter, tag fyldet op af suppen og blend det godt. Hæld fyldet tilbage i suppen og kog det igennem, så smagen trækker godt ud af fyldet. Sigt suppen og pres meget af fyldet med gennem sigten, så det kan jævne suppen. Smag til med salt og peber.

Rouille

Pisk æggeblomme, vineddike, sennep, tomatpuré og finthakket hvidløg med en anelse salt. Pisk olien i lidt ad gangen. Det skal ligne mayonnaise i konsistens. Smag til med chili, salt og peber.

Servering: Suppen serveres i en terrin med Rouille og tynde skiver ristede flutes samt revet ost ved siden af. Man smører Rouillen på brødet, lægger dem ned i en dyb tallerken, hælder suppen over og drysser med lidt ost.