

Jomfruhummerbisque



4 personer

2-3 spsk olivenolie

1 spsk tomatpuré

2 tsk timian

2-3 tsk mild paprika

2 fed hvidløg, i tern

1 løg, i tern

½ porre, i tern

½ persillerod, i tern

½ fennikel, i tern

½ flaske hvidvin

1 lille glas Pernod eller Cognac

¼ l piskefløde

½ l fiskefond, eller vand og en bouillonterning

12 stk jomfruhummerhaler, til servering

Efter et rigtig godt måltid med kogte jomfruhummerhaler har du alle hoveder, skaller og kløer, som endelig ikke må smides ud, for det kan bruges til en lækker suppe.

En stor gryde kommer på blusset med god olivenolie og på en kraftig varme. Olien må gerne ryge. Skallerne kommes ved og steges godt igennem. Knus dem med grydeskeen, men hvis dette ikke lykkes kan du bruge en nøddeknækker.

Kom hvidløg, timian og paprika på og lad det stege lidt med. Tilsæt tomatpure og brænd den lidt af i gryden. Nu kommes der Pernod i og der flamberes og kom grøntsagerne i. Rør godt rundt i gryden og kom så vin og fiskefond på. Der skal være væske til at det dækker skallerne. Er der ikke det, så kom vand på for resten.

Suppen skal nu koge i 20-25 minutter og der dannes en del skum i begyndelsen, det skummer man af med en hulske.

Efter 25 minutters kogning slukkes blusset. Suppen står i 10 minutter og trækker med skallerne i. Derpå sies suppen. Sørg for at få det hele med. Man bør nu have en god liter rødbrun suppe, der smager himmelsk. Hvis den er et stykke fra himlen, skal den bare koges mere ind.

Kom fløden ved og smag til med salt og peber, men salt først når suppen er koncentreret nok. Kog den roligt ind til den har en godt, afrundet smag og en cremet konsistens. Hertil kan man servere et godt brød og jomfruhummerhalerne. Disse kan man eventuelt stege for høj varme i 1 minut på panden i olie, med salt og peber og lidt persille, purløg eller måske kørvel på toppen.

Rejebisque

Laves som jomfruhummerbisque men skallerne erstattes af 4-500 g hele nedsørejer, som ikke pilles. Erstat eventuelt Pernod'en med cognac og hav lidt ekstra pillede rejer parat til at garnere med.

Kilde: Inspireret af Spise med Price på DR1

03.08.2012