

Oppskrifter 10.3.2012 – Klubbmøte hos Jan Morten

Fiskesuppe med forsk og rouille

360 g torskefilet – delt i porsjonsstykker
40 g salt pr. liter vann
vann så det dekker fisken

1 liter fiskekraft
2 dl hvitvin
4 dl fløte
250 g tomat
3-4 stjerneanis
½ rød chili, middels stor
1-2 fedd hvitløk
1 ts salt
1 ts pepper
150 g fennikel – delt i 2, kuttet i tynne strimler med stilkfestet fjernet

3 røde paprika – ca. 500 g
½ - ½ rød chili, middels stor
1-2 fedd hvitløk
2 ss extra virgin olivenolje
1 ss finhakket fersk koriander
1 ss finhakket fersk timian

Sett over posjeringsvann til fisken. Når vannet nesten koker, legges fisken i. La den trekke ca. 4-7 minutter, avhengig av tykkelsen på stykkene.

Ha fiskekraft, vin og fløte i en kjele og varm det opp mot kokepunktet. I mellomtiden vaskes tomater, og stilkfestet fjernes. Tomatene grovhakkes, chili og hvitløk finhakkes, anisen knuses lett og det hele has i kjelen med væsken. Kok opp og la suppen trekke/småkoke mens du rører av og til. Når du sitter igjen med 1 liter væske, kjøres det hele med en stavmikser eller i kjøkkenmaskin. Sil av gjennom en finmasket sil.

Forvarm ovnen til 220 grader. Del paprikaen i 4 båter, skjær bort stilk og frøbærere. Legg båtene på stekebrett med skinnsiden opp. Bak paprikaen i 20 minutter til den er godt brun. Ikke bli redd om den får noen svarte områder. Når paprikaen er ferdig, kjøles den ned i en ren plastpose (frysepose). Paprikaen vil da fortsette å dampe ferdig, og skinnet vil bli lettere å fjerne. Når paprikaen er kald nok til å behandles med fingrene, fjerner du skinnet. Ha paprika, hvitløk og chili i en liten kjøkkenmaskin (eller bruk stavmikser), og kjø det sammen til en grov masse. Spe så med olivenoljen. Når massen er jevn og fin tilsettes de finhakkede urtene. Massen bør ikke kjøres sammen etter at urtene er tilsatt.

Ved servering: Kok opp suppen, ha i fennikel og la den trekke i 3-5 minutter, igjen avhengig av tykkelsen. Smak til suppen med salt, pepper og rouille. Serveres med godt lyst brød, gjerne med smør og eventuelle rester av rouille.

Drikke

Trimbach "Hommage a Jeanne" Pinot Gris 2000