

Oppskrifter 22.4.2006 - Klubbmøte hos Jan Morten

Bouillabaisse med rouille

Kraft:

1 dl olivenolje
1 hakket løk
4 fedd hvitløk
½ gulrot
2 tomater
2 ss tomatpuré
1 ts timian
1 ts anisfrø
1 ts fennikelfrø
4 stjerneanis
10 hvite pepperkorn
½ appelsin, saften og det oransje skallet
8 sjøkrepskall
4 dl hvitvin
8 dl fiskekraft
2 ss sitronsaft
1 g safran
salt og pepper

Fyll:

8 sjøkrepsshaler
200 g blåskjell
200 g reker
200 g steinbitfilet
200 g breiflabbfilet
200 g uerfilet
1 fennikel i skiver

Rouille:

2 fedd hvitløk
1 kokt potet
2 eggeplommer
½ g safran
½ ts cayennepepper
2 dl jomfruolivenolje
1 ss sitronsaft
salt

1 baguette til krutonger
1 fedd hvitløk
2 ss olivenolje

Ha oljen i en stor kjele og fres den hakkede løken med hvitløk i et minutt. Tilsett gulrot i skiver, hakkede tomater og tomatpuré og fres enda et minutt. Ha alle kryddersortene i kjelen sammen med sjøkrepskall og all væsken. Kok opp og skum godt. La suppen koke i 30 minutter.

Kjør suppen med en håndmikser slik at grønnsakene blir moset litt og pureen er med på å jevne suppen. Sil suppen og press ut all saft og grønnsakpuré. Kok suppen ned til 8 dl og smak til med safran, salt, pepper og sitronsaft.

Rens sjøkrepschalene for skall og legg i en bred gryte med store terninger av fisk. Ha på rensede blåskjell og strimler med fennikel. Hell over suppen, kok opp under lokk og la det syde i tre minutter. Det siste minuttet tilsettes rensede reker.

Fiskegryten serveres med en gang den er ferdig sammen med brødkrutonger, som er biter med baguette smurt med olivenolje og hvitløk og stekt i ovn til de er lysebrune og sprø. Krutongene smøres med rouille og dyppes i suppen.

Rouille:

I en mikser has en kokt potet sammen med hakket hvitløk og eggeplommer. Spe med en tynn stråle jomfruolivenolje til en majones. Smak til med safran, cayennepepper, salt og sitronsaft.

Drikke

Caveur de Truffes 2004, Bruno Côtes de Provence