

Oppskrifter 22.4.2006 - Klubbmøte hos Jan Morten

Rekebisque

500 g rå, mellomstore reker
60 gram smør
2 ss hvetemel
2 l fiskebuljong
½ ts paprikapulver
2 ½ dl kremfløte
knapt 1 dl tørr sherry
1-2 ss kremfløte, ekstra, til servering
paprikapulver, ekstra, til pynt

Pill rekene og trekk forsiktig ut den mørke blodåren fra ryggen, begynn ved hodet. Sett hoder og skall til side. Varm opp smøret i en kjele, ha i rekehoder og skall og la det koke under omrøring på middels varme i 5 minutter; knus hodene forsiktig med en tresleiv.

Ha melet i kjelen og rør det godt inn. Tilsett fiskebuljong og paprikapulver og rør over varmen til blandingen koker. Sett ned varmen og la det småkoke under lokk på svak varme i 10 minutter. Sil blandingen gjennom en fin sikt over en bolle og ha væsken tilbake i kjelen. Ha i rekene og la det koke på svak varme i 2-3 minutter. Gi det en rask avkjøling og miks det glatt i flere omganger i en kjøkkenmaskin. Ha kraften tilbake i kjelen.

Tilsett fløte og sherry og la det koke opp under omrøring. Smak til med salt og nykvernet, sort pepper. Serveres med en klatt pisket krem og et dryss av paprikapulver.

Det er rekeavfallet som gir denne suppen den kraftige smaken. Noen få av de små, kokte rekene kan spares til garnering.

Drikke

Grüner Veltliner Smaragd 2004