

Oppskrifter 15.11.2008 - Klubbmøte hos Jan Kåre

Suppe Maxim's

(8-10 personer)

500 g ringerikserter

2 kg levende blåskjell

½ flaske tørr hvitvin

1 gulrot

1 løk

1 bouquet garni

100 g sideflesk

2 ss finhakket sjalottløk

1 ss finhakket hvitløk

1-2 ss madras-curry

1 knivspiss kajennepepper

100 g smør

2-3 dl kremfløte

Vi legger ertene i bløt i kaldt vann dagen før (natten over).

Vi skreller løken, gulroten og 2-3 hvitløkfedd, vi tilsetter en bouquet garni og sideflesket og koker dette sammen med ertene i ca. 1 ½ liter vann. Vi koker i ca. 45 minutter.

I mellomtiden damper vi blåskjellene med hvitvinen, finhakker sjalottløk og hvitløk til skjellene åpner seg etter ca. 1-2 minutter. Da slår vi alt over i et dørslag, lar skjellene renne av, plukker muslingene ut av skjellene og siler av kraften i fin sikt eller kaffefilter.

Vi kjører de kokte ertene i en blender, passerer dette i fin sikt og tilsetter blåskjellkraften i denne pureèn. Vi justerer konsistensen med litt vann hvis den er for tykk.

Vi smaker til med madras-curry og kajennepepper og koker lett under omrøring. Vi monterer inn det kalde smøret i terninger, holder suppen på kokepunktet og visper inn den lettvispede kremfløten helt tilslutt. Vi bruker gjerne en elektrisk stavmikser eller blender til denne operasjonen. Stekte skalldyr som kamskjell, hummer, reker, rød kongekrabbe og andre havdelikatesser gjør dette til gigantisk festmat.

Drikke

Spindler Deidesheimer herrgottsacker 2005