

Oppskrifter 20.8.2011 – Klubbmøte hos Sigurd

Steinsoppsuppe med marinert fjellørret og urtekrutonger

Steinsoppsuppe

300 g rensset steinsopp (evt. 50 g tørket sopp)
100 g hakket sjalottløk
2 fedd hakket hvitløk
50 g smør
2 dl hvitvin
1 l kyllingkraft
1 ss maisennastivelse
3 dl pisket fløte
litt sitrønsaft
salt og pepper
200 g steinsopp til garnityr
1 ss smør

Marinert fjellørret

400 g fjellørretfilet eller annen rød fisk (laks, ishavsrøye etc.)
1 ss salt
1 ss sukker
4 ss hakket skogsyre eller engsyre
2 ts sitrønsaft
4 ss valnøttolje
kvernet pepper

Urtekrutonger

6 skiver loff
1 dl olivenolje
1 fedd hakket hvitløk
2 ss hakket persille
2 ss hakket gressløk
litt salt

Rens soppen og kutt den i små terninger. Smelt smør i en kjele og fres hakket sjalottløk med hakket hvitløk i ett minutt. Tilsett soppen i terninger og fres til vannet fordamper. Dette tar noen minutter. Tilsett så hvitvin og kyllingkraft og kok opp. La suppen småkoke i 15 minutter. Sil suppen og jevn med litt maisennastivelse utrørt i kaldt vann. Smak til suppen med salt og pepper og noen dråper sitrønsaft. Rist resten av steinsoppen, og rett før servering tilsettes letpisket krem og den ristede soppen. Anrett suppen i varme tallerkenenr med marinert fjellørret og urtekrutonger.

Sørg for at fjellørretfileten er fri for skinn og bein. Bland salt og sukker og vend fileten i blandingen. La fisken trekke i fem minutter. Skyll fileten under kaldt vann og tørk den. Finhakk skogsyre og ha den i en bolle med sitrønsaft, valnøttolje og kvernet pepper. Kutt ørretfileten i 1 ½ cm terninger og vend dem i marinaden. La fisken marineres i 20 minutter. Ved servering av suppen legges romtempererte fiskebiter i bunnen av varme supetallerkener og suppen helles over. Varmen fra suppen gjør at fisken så vidt blir gjennomtrukket.

Skjær skorpen av loffskivene og kutt skivene i små terninger. Kjør olivenolje i hurtigmikser med urtene. Hell oljen i en teflonpanne og stek krutongene i oljen til de blir lysebrune og sprøstekte.

Salt dem litt og hell krutongene på et stykke med kjøkkenpapir, slik at fettet suges bort. Drysses på suppen ved servering.

Drikke

Schloss Johannisberg Grünlack, Riesling Spätlese, Rheingau, 2009