

Cremet fiskesuppe

med safran, pernod, karry, æble og fennikel samt persilleolie

Til 6 personer skal du bruge:

2 kg friske blåmuslinger	150 gram smør
2 stk. fennikel	1 tsk karry
1 dl Pernod	1 citron
2 stk. skrællede æbler	2 fed hakket hvidløg
2 dl hvidvin	2 finthakket skalotteløg
½ liter mælk	2 bundter kruspersille
½ liter fløde	2 dl solsikkeolie

Sådan gør du:

Skyl muslinger og rens dem ved at trække det lille skæg væk, der stikker ud fra siden på muslingerne - er der nogle, der er åbne eller i stykker, skal de smides væk. Svits skalotteløg, hvidløg og karry kom hvidvin, Pernod, på og kog op. Kom muslingerne i, læg et låg på og damp muslinger i ca. 3-4 minutter, de skal være åbne. Hæld dem over i en stor sigte med en skål under, så man får muslingefonden, sigt denne over i en gryde på 4 liter og kom fløde, mælk og smør i, lad dette koge stille og roligt ind, der skal være 1 liter. Smag til med salt og peber.

Imens pilles muslingerne ud af deres skaller og gemmes.

Flæk fenniklen på langs og skær fra toppen ned mod enden, som når du skal hakke et løg, og skær så i små tern, ved at skære på tværs af fenniklen, de skal være ca. 5*5 mm. Koges i letsaltet vand i 2 minutter og afkøles derefter i koldt vand, som hældes fra efter 5 minutter. Gem ternene i en skål.

Skræl æblerne og skær dem i tern på 5 *5 mm og kom dem over i en skål

Persilleolien kan laves dagen før. Fjern stilkene fra persillen og kom det over i en foodprocessor/blender – lun solsikkeolie op i en gryde til den er lidt mere end lun, og hæld den over persillen, blend i 5 minutter for fuld max. Tag en kaffetragt og kom et kaffefilter i og stil det op i kop. Hæld olie op i, lad det stå og løbe igennem, det tager ca. 30 minutter. Hældes i et lille patentglas, så kan du have det i køleren, den næste måned.

Anretning:

Fordel muslinger, fennikel og æbletern i 6 dybe tallerkener, kog suppen op, der skal være 1 liter, smag den til med lidt citronsaft, blend den med en stavblender og kom 1 ½ dl i hver tallerken. Tag så persilleolie og dryp lidt grøn olie i hver tallerken med en teske. Server staks.

Per Hallundbæk

Tarup Center 17. september 2022