

Fiskesuppe

Mandag 12. november 2012

Ingredienser

25 g [smør](#)
2 spsk. hvedemel
1½ tsk. rosenpaprika
1 løg i halve skiver
1 lille knust fed hvidløg
1 gulerod i halve skrå skiver
½ fennikel i små tern (ca. 100 g)
2 modne tomater i både
1½ liter fiskebouillon
1 spsk. groft salt
friskkværnet peber
200 g fisk skåret i 3 x 3 cm stykker
150 g pillede rejer eller krebsehaler

Smør-rouille

75 g blødt [smør](#)
¼ tsk. fint salt
1 lille knust fed hvidløg
1 spsk. friskpresset citronsaft
Flute

Pynt

friske dildkviste eller fennikeltop

Fremgangsmåde

Lad smørret smelte i en gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner.

Tilsæt hvedemel og paprika. Bag det godt sammen under omrøring i ca. 2 min.

Tilsæt løg, hvidløg, gulerod og fennikel og lad det sautere ved jævn varme, stadig under omrøring, i ca. 3 min.

Tilsæt tomatbåde, fiskebouillon, salt og peber. Bring atter suppen i kog og kog den ved svag varme og under låg i ca. 20 min. Smag til.

Smør-rouille: Pisk smør og salt i en skål med en håndmixer, til det bliver lyst og luftigt.

Tilsæt hvidløg, citronsaft, og 2 spsk af fiskesuppen efterhånden, som der piskes. Smag til. Stil smør-rouillen tildækket i køleskabet indtil serveringen.

Damp fisken i lidt vand/hvidvin og lidt salt i en gryde for sig selv.

Varm tallerknerne læg fisken i bunden, læg rejerne henover og hæld den kogende suppe på, drys med lidt dild eller fennikel top

Rist fluten og server med en klat smør rouillie på