

Fiskesuppe(Marmite dieppoise)

4 personer

Ingredienser:

500 g rå mellemstore rejer
600 g blåmuslinger
350 g kammuslinger
300 g blandede fiskefilet uden skind (f.eks. havtaske, laks)
½ mellemstor porre i skiver (kun den hvide del)
½ lille fennikel knold i skiver
37 cl. tør hvidvin
2 kviste frisk timian
1 laurbærblad
150 g små champignoner
25 cl. piskefløde
3 spks. frisk hakket persille



Sådan gør du:

Pil rejerne og træk forsigtigt den mørke tarm ud af alle rejehalerne, start ved hovedet.

Skrub blåmuslingerne med en stiv børste og træk skægget af. Kasser knuste muslinger og åbne muslinger, der ikke vil lukke når man slår på skallen. Skyl dem godt.

Skær eller træk tarme, hinder eller hårde hvide muskler af kammuslingerne; lad evt. rogn blive siddende på. Skær kammuslingerne i meget små firkanter.

Bland porre, fennikel, vin, timian, laurbærblad og blåmuslinger sammen i en stor tykbundet gryde. Bring den i kog, læg låg på og lad det simre under omrøring i 4-5 minutter, til muslingerne er kogt. Tag muslingerne op af gryden med køkkentang; smid de uåbne ud. Tag muslingerne ud af skallerne og smid skallerne ud.

Bring kogevæsken til at simre. Tilsæt rejer og kammuslinger, læg låg på lad det simre i 2 minutter, eller til de er kogte. Tag rejer og kammuslinger op og sæt det til side.

Varm igen kogevæsken op til at simre og tilsæt fisken. Pocher den i 3 minutter, eller til den er kogt, tag den op og sæt den til side. Læg et dobbelt lag fugtigt, tyndt klæde i en si og si væsken ned i en ren gryde. Bring den i kog, kom svampene i og lad dem koge, uden låg på, ved høj varme i 3 minutter. Rør fløden i bring den i kog og lad den simre under omrøring i ca. 5 minutter til den er så tyk, at den kan ligge som et lag på bagsiden af en ske. Tilsæt muslinger, rejer, kammuslinger og fisk og lad det simre, til det er gennemvarmet. Krydr det, rør persille i og server.