

Russisk fiskesuppe

4 personer

Ingredienser:

1 løg
1 stængel bladselleri
40 g stegemargarine
2 store syltede agurker (ca. 80 g i alt)
1 spsk. kapers
600 g fjæsingfilet
2 spsk. persille
2 spsk. dild
5 spsk. mel
2 spsk. tomatpuré
1 l fiskefond
1 laurbærblad
¼ tsk. muskatnød
Salt
Peber



Tilbehør

Lidt dild

4 spsk. skyr 0,2 % – ja, det burde vel være smetana, hvis det skulle være russisk, men mig bekendt kan du ikke købe smetana i Danmark endnu, men vist nok i Sverige. Men skyr gør det nu også godt nok

4 stykker godt brød – f.eks kommunistboller med mindre du farer hen og bager det russiske brød, lavasj

Sådan gør du:

Pil løget, og skær det i tynde skiver.

Hak bladselleristænglen.

Skyl de syltede agurker, så der ikke hænger for meget eddike ved, dup dem tørre, og hak dem.

Skyl kapers, og dup dem tørre.

Skær fisken i tern.

Skyl persille og dild, og hak begge dele.

Smelt margarinen i en stor gryde.

Tilsæt løg og bladselleri, og sauter ved lav varme i 7-8 minutter, til løgene er bløde og klare.

Skrup for varmen, rør mel og tomatpuré i, og lad det koge under konstant omrøring i ½ minut.

Hæld fiskefond på, og bring det hele langsomt i kog under konstant omrøring.

Skrup ned for varmen, og tilsæt agurker, kapers, laurbærblad, revet muskatnød og fisketern.

Pocher stille og roligt i 2-3 minutter, indtil fisken er kogt.

Rør forsigtigt persille og dild i, og smag til med salt og peber.

Servér suppen med en skefuld skyr, et drys dild og et stykke brød/bolle.